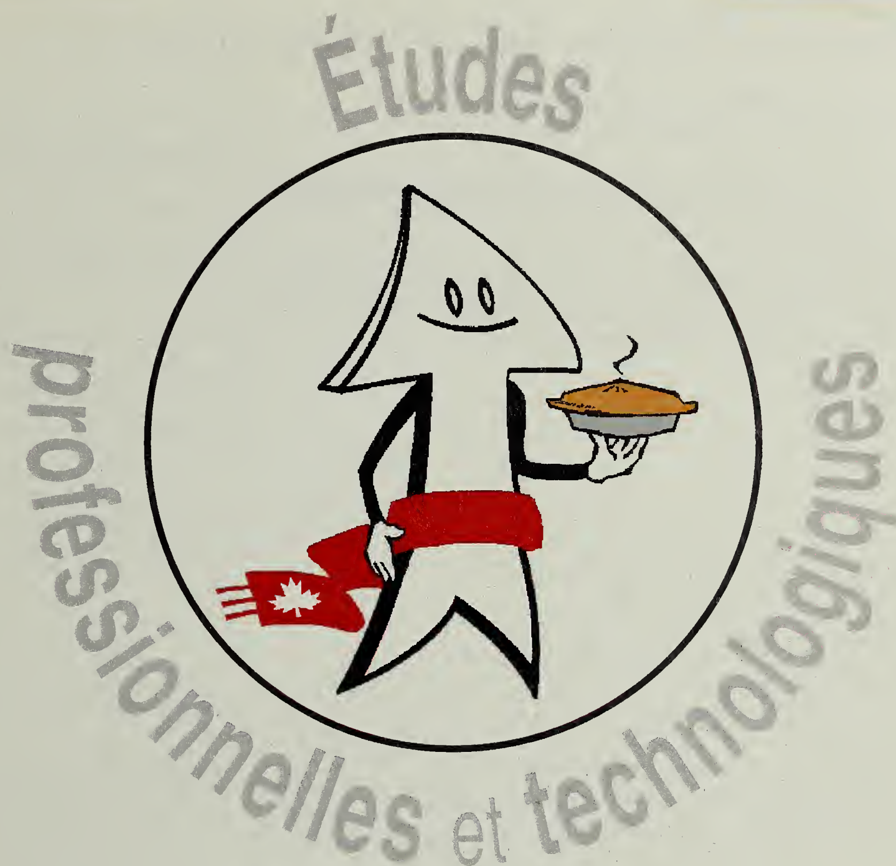





Guide d'implantation et des normes

# Alimentation



Alberta
EDUCATION
Direction de l'éducation française
Language Services Branch
1997

DONNÉES DE CATALOGAGE AVANT PUBLICATION (ALBERTA EDUCATION)

Alberta. Alberta Education. Language Services Branch.
Alimentation : guide d'implantation et des normes.

Ce module est un des cours des **Études professionnelles et technologiques**.
ISBN 0-7732-5233-9

1. Aliments – Étude et enseignement – Alberta. 2. Économie domestique – Étude et enseignement – Alberta. 3. Enseignement professionnel – Alberta – I. Titre. II. Série : Études professionnelles et technologiques.

TX364.A333 1997 641.3007

Cette publication est destinée au/aux :

| | |
|---|---|
| *Administrateurs* | ✓ |
| *Conseillers* | ✓ |
| *Grand public* | |
| *Parents* | |
| *Élèves* | |
| *Enseignants* | ✓ |

Programme/Niveau : Études professionnelles et technologiques/Secondaire


Alberta Education, Direction de l'éducation française, 11160, avenue Jasper, Edmonton (Alberta), T5K 0L2, Téléphone : (403) 427-2940, Télécopieur : (403) 422-1947,
E-mail : DEF@edc.gov.ab.ca



***Remarque :*** *Dans cette publication, les termes de genre masculin utilisés pour désigner des personnes englobent à la fois les femmes et les hommes. Ils sont utilisés uniquement dans le but d'alléger le texte et ne visent aucune discrimination.*

# Table des matières

# ÉTUDES PROFESSIONNELLES ET TECHNOLOGIQUES

## RAISON D'ÊTRE ET PHILOSOPHIE DU PROGRAMME

Par son programme d'Études professionnelles et technologiques (ÉPT), l'enseignement au secondaire en Alberta relève de nombreux défis de la société moderne en aidant les jeunes à développer des connaissances de base et en formant une main-d'œuvre qualifiée et capable de s'adapter.

Dans notre société canadienne axée sur l'information et marquée par des changements rapides sur les plans économique et social, les élèves doivent avoir confiance en leur capacité de pouvoir s'adapter aux changements et de répondre aux défis que présente leur vie personnelle et professionnelle. En particulier, ils doivent décider de ce qu'ils feront lorsqu'ils auront terminé leurs études secondaires. De nombreux élèves commenceront à travailler, d'autres poursuivront leurs études. Les élèves doivent devenir autonomes et responsables pour entrer sur le marché du travail, déjà très concurrentiel, ou pour suivre un programme d'études postsecondaires.

Les écoles secondaires font, elles aussi, face à des défis. Elles doivent continuellement fournir, au meilleur coût possible, des programmes de qualité que les parents et la communauté jugent pertinents.

Le programme des ÉPT permet aux écoles et aux élèves de relever ces défis. Les écoles peuvent répondre plus efficacement aux besoins et aux attentes des élèves de la communauté, en tirant profit des possibilités du programme des ÉPT pour mettre sur pied des cours et faciliter l'accès aux ressources scolaires et communautaires, ainsi qu'à l'enseignement à distance. Les élèves acquièrent la confiance dont ils ont besoin pour devenir adultes et se montrer plus responsables en ce qui a trait à leurs études, au développement de leurs talents, à leurs intérêts et à leurs habiletés personnelles. Ils ont également l'occasion de définir leurs buts et d'agir en conséquence.

En tant qu'élément important de l'enseignement de base dans les écoles secondaires de l'Alberta, le programme des ÉPT facilite la réussite des élèves en établissant des objectifs clairs et en reconnaissant leurs succès. En effet, le programme des ÉPT développe les compétences des élèves, c'est-à-dire leurs connaissances, leurs habiletés et leurs attitudes, bref ce qu'ils savent et sont capables de faire.

Les élèves peuvent appliquer ces compétences dans l'immédiat comme dans l'avenir pour effectuer en douceur la transition à la vie d'adulte au sein de la famille, de la communauté, au travail ou dans le cadre d'études supérieures. Pour aider les élèves à faire une telle transition, nous avons établi et clairement énoncé les attentes et les critères en collaboration avec des enseignants, des représentants d'entreprises et de l'industrie, ainsi que des enseignants du niveau postsecondaire.

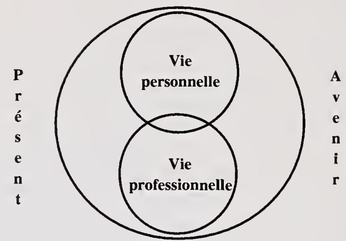
Le programme des ÉPT offre à tous les élèves de grandes possibilités d'apprentissage. Peu importe le domaine d'études choisi, les ÉPT les aideront à :

- développer des habiletés qu'ils pourront appliquer dans leur vie quotidienne, maintenant et à l'avenir;
- planifier des habiletés sur le plan technique;
- mettre en valeur leurs aptitudes en vue du marché du travail;
- appliquer ou approfondir des connaissances acquises dans d'autres matières.

Grâce aux ÉPT, les élèves acquièrent des habiletés qu'ils pourront utiliser dans leur vie quotidienne. Par exemple, les modules du niveau introduction offrent aux élèves la possibilité d'améliorer leur aptitude à prendre de bonnes décisions en matière de consommation et de comprendre les précautions qu'exigent l'environnement et la sécurité.

Une carrière comprend plus que les activités liées au travail ou à la profession d'une personne; elle touche à toutes les dimensions de sa vie personnelle au sein d'une communauté locale ou élargie, à titre de membre d'une famille, d'ami, de travailleur bénévole ou de citoyen.

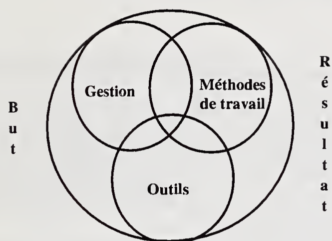
**CARRIÈRES**




L'intégration des carrières au programme des ÉPT aide les élèves à prendre des décisions efficaces en matière d'emploi et à concentrer leurs efforts sur un domaine. En suivant le programme des ÉPT, les élèves auront l'occasion d'étendre leurs connaissances sur les carrières, les professions et les possibilités d'emplois, ainsi que sur les études ou la formation nécessaire. Ils comprendront également le besoin d'étudier leur vie durant.

Les élèves seront en mesure d'utiliser des techniques et de mettre en pratique des méthodes efficaces et fiables, ce qui implique :

- une prise de décision sur la meilleure façon d'accomplir une tâche;
- une sélection juste et une manipulation habile des outils et des ressources disponibles;
- une évaluation et une gestion de l'impact que l'utilisation de la technologie pourrait avoir sur soi-même, les autres et l'environnement.




Les aptitudes dont les élèves ont besoin pour accéder au marché du travail, c'est-à-dire les compétences de base leur permettant de développer leur autonomie personnelle et leurs habiletés sociales, font partie intégrante du programme. Les compétences personnelles en matière de gestion s'améliorent à mesure que les élèves assument une plus grande responsabilité face à leurs études, qu'ils trouvent des solutions originales à des problèmes ou à des défis et qu'ils gèrent les ressources avec plus d'efficacité. Les aptitudes sociales des élèves s'améliorent par des expériences d'apprentissage au cours desquelles ils doivent bien travailler en équipe, faire preuve d'un esprit d'équipe, montrer des qualités de chef tout en ayant des normes élevées en matière de sécurité et de responsabilité.

Pour aider les élèves à développer davantage les aptitudes exigées par le marché du travail, le programme des ÉPT renforce et met en valeur les connaissances acquises dans les cours obligatoires et les cours complémentaires. S'il y a lieu, le programme met aussi l'accent sur les habiletés de communication et les aptitudes en calcul.

Finalement, en plus des résultats généraux mentionnés ci-dessus, les élèves qui étudient dans un domaine en particulier pourront acquérir des compétences spécifiques pour accéder à une carrière. Ces compétences les aideront donc à entrer sur le marché du travail ou à suivre un programme d'études postsecondaires. Ces compétences spécifiques à l'emploi peuvent inclure la compréhension et l'application de la terminologie, de la méthode de travail et des technologies relatives à une carrière, à une profession ou à un emploi particulier.

# ATTENTES GÉNÉRALES POUR L'APPRENANT

Dans les *Attentes générales pour l'apprenant,* nous décrivons les compétences de base intégrées dans l'ensemble du programme des ÉPT.

Dans un contexte donné se rapportant à ses buts, à ses aptitudes et à ses habiletés personnelles, l'élève inscrit aux ÉPT pourra :

- démontrer les connaissances, les habiletés et les attitudes de base nécessaires au succès et à la satisfaction dans sa vie personnelle;

- élaborer un plan d'action qui permet un lien entre ses intérêts, ses habiletés et ses aptitudes personnelles et les possibilités et les exigences d'une carrière;

- employer efficacement une technologie, choisir et utiliser les bons outils, organiser et procéder de façon à atteindre les résultats désirés;

- développer des habiletés de gestion personnelle en :
  - faisant le lien entre la théorie et la pratique, en utilisant efficacement les ressources, les outils, la technologie et les méthodes de travail (gestion de l'apprentissage);
  - décidant et en résolvant des problèmes correctement et de manière innovatrice dans la conception, la production, la mise en marché et la consommation de biens et de services (innovation);
  - choisissant des activités pertinentes, reliées aux buts, en les classant par ordre d'importance, en prévoyant le temps nécessaire, en préparant et en respectant un échéancier (gestion des ressources);

- améliorer des habiletés d'interaction sociale en :
  - faisant preuve de souplesse et de collaboration dans son travail et ses communications avec autrui (communication);
  - participant comme membre d'une équipe et en partageant ses idées, ses suggestions et ses efforts (travail en équipe, leadership et service);
  - montrant qu'il est vraiment diligent, assidu et ponctuel, qu'il se conforme sans exception aux normes de sécurité et qu'il sait reconnaître et éliminer les dangers potentiels (sens des responsabilités);

- montrer qu'il a les aptitudes pour l'expression orale et écrite, la composition, la rédaction de résumés ainsi que les exposés et les présentations;

- effectuer correctement des calculs de base et des mesures précises.

# ORGANISATION DU PROGRAMME

## Structure du programme

Le programme des Études professionnelles et technologiques (ÉPT) est divisé en *domaines* et en *modules*.

Dans les domaines des ÉPT, nous définissons les compétences nécessaires à l'élève pour :

- développer des habiletés utilisées dans la vie quotidienne;
- faire des recherches sur les choix de carrières;
- utiliser la technologie avec efficacité;
- se préparer pour le marché du travail ou pour des programmes postsecondaires.

En règle générale, les domaines sont reliés à des secteurs déterminés de l'industrie susceptibles d'offrir des emplois aux élèves. Certains emplois demandent des études plus poussées que celles de l'école secondaire, tandis que d'autres permettent d'entrer tout de suite sur le marché du travail. Les secteurs industriels comprennent à la fois les industries de production, comme l'agriculture, la fabrication et la construction, et les industries de services, comme les services commerciaux, les services de santé et les services financiers et d'assurance.

Les modules sont les étapes d'apprentissage de chaque domaine. Ils précisent ce que l'élève devrait savoir et être en mesure de faire (*les compétences acquises*). Les modules précisent également les préalables, les installations et les paramètres didactiques, lorsque nécessaire.

Les compétences que l'élève doit acquérir pour bien maîtriser la matière d'un module sont définies dans les *Attentes modulaires pour l'apprenant.* L'élève du secondaire deuxième cycle capable de montrer qu'il possède la matière (c.-à-d. qu'il a acquis les compétences en question) se verra octroyer un crédit en vue de son diplôme d'études secondaires.

Les *Attentes modulaires pour l'apprenant* représentent l'aboutissement des *Attentes spécifiques pour l'apprenant*, cadre d'enseignement plus détaillé. Elles établissent les buts et l'étendue des connaissances, des habiletés et des attitudes que l'élève devrait acquérir.

Dans le tableau ci-dessous, nous mentionnons les 22 domaines inclus dans le programme des ÉPT ainsi que le nombre de modules pour chaque domaine.

| Domaine | Nombre de modules |
|---|---|
| 1. Adaptation au travail | 28 |
| 2. Agriculture | 31 |
| 3. Alimentation | 37 |
| 4. Design | 31 |
| 5. Droit | 13 |
| 6. Électrotechnologies | 33 |
| 7. Énergie et mines | 26 |
| 8. Entreprise et innovation | 8 |
| 9. Fabrication | 41 |
| 10. Faune | 17 |
| 11. Foresterie | 21 |
| 12. Gestion des finances | 14 |
| 13. Gestion et marketing | 19 |
| 14. Logistique | 12 |
| 15. Mécanique | 54 |
| 16. Mode | 29 |
| 17. Santé communautaire | 31 |
| 18. Soins esthétiques | 58 |
| 19. Technologie des communications | 33 |
| 20. Technologies de la construction | 45 |
| 21. Tourisme | 24 |
| 22. Traitement de l'information | 46 |

**Remarque** : À partir de juin 1997, tous les domaines seront à la disposition des écoles secondaires d'immersion et francophones en Alberta. Tous les domaines seront révisés en juin 1998.

## Niveaux de rendement

Les modules sont regroupés en trois niveaux d'études : le niveau introduction, le niveau intermédiaire et le niveau avancé. À mesure que l'élève avance dans ses études, il doit répondre à des critères plus élevés et améliorer ses compétences, à la fois dans les attentes générales pour l'apprenant et dans les attentes modulaires pour l'apprenant.

**Les modules du niveau introduction** aident l'élève à développer des habiletés qui lui serviront dans la vie quotidienne et formeront la base qui lui permettra d'approfondir ses connaissances. Les modules de ce niveau ont été élaborés pour l'élève qui n'a aucune expérience dans le domaine choisi.

**Les modules du niveau intermédiaire** favorisent le développement des compétences acquises précédemment. Ces modules fournissent une perspective plus étendue et permettent à l'élève d'entrevoir davantage de possibilités de carrières dans le domaine choisi.

**Les modules du niveau avancé** demandent plus de connaissances et aident l'élève à se préparer à entrer sur le marché du travail ou à suivre un programme d'études postsecondaires relatif au domaine choisi.

Les graphiques suivants illustrent la façon dont nous avons mis l'accent sur la planification d'une carrière dans les modules des trois niveaux.



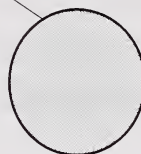

Usage personnel

Sensibilisation au besoin d'une carrière - exploration

Préparation pour le marché du travail ou pour des études plus poussées

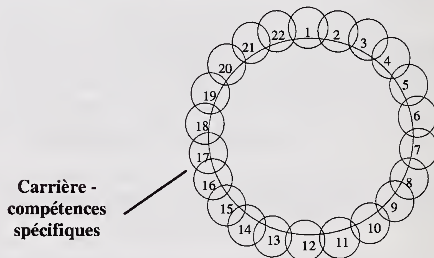
## Types de compétences

Dans le programme des ÉPT, nous définissons deux types de compétences : les compétences de base et les compétences spécifiques.



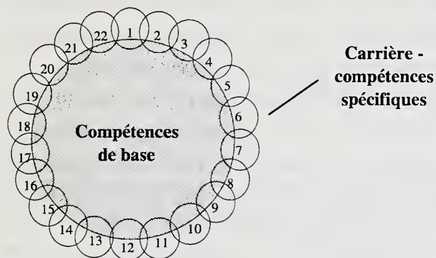

Les **compétences de base** sont générales à tous les domaines. Elles s'acquièrent dans chaque module et comprennent :

- l'apprentissage personnel; par exemple, les compétences personnelles souhaitées, la capacité de penser et d'apprendre, de concevoir, d'innover, de faire preuve d'initiative et de gérer les ressources (temps, matériel);
- l'aspect social; par exemple, travailler en équipe, négocier, diriger, être responsable (responsabilité et sécurité).




Les **compétences spécifiques à une carrière** sont reliées à un domaine en particulier. Ces compétences, qui permettent à l'élève d'acquérir des habiletés utiles dans la vie quotidienne au niveau introduction, l'aident à entrer sur le marché du travail ou à poursuivre des études postsecondaires aux niveaux intermédiaire et avancé.

Le graphique suivant illustre la relation qui existe entre ces deux types de compétences dans les vingt-deux domaines des ÉPT (les numéros font référence au tableau de la page A.5).



# NORMES DU PROGRAMME ET D'ÉVALUATION

## Normes du programme

Les normes du programme des ÉPT établissent ce que l'élève doit savoir et être en mesure d'accomplir. Elles se définissent par les attentes générales pour l'apprenant et par les attentes spécifiques pour l'apprenant dans chaque domaine.

## Normes d'évaluation

Dans les normes d'évaluation, nous précisons comment juger la performance de l'élève. Chaque norme d'évaluation établit les conditions et les critères à utiliser pour évaluer les compétences précisées dans chaque attente modulaire pour l'apprenant. L'élève doit se conformer à toutes les normes d'évaluation, y compris les critères spécifiques inclus dans le module.

Dans toute la province, l'enseignant pourra s'assurer que l'élève sera évalué de façon juste et sûre. L'élève utilisera les normes d'évaluation pour guider ses efforts, s'assurant qu'il participe efficacement et avec succès à son apprentissage et à son évaluation. Les normes du niveau avancé sont reliées le plus possible aux exigences du marché du travail et à celles des programmes d'études postsecondaires.

Dans les pages suivantes, nous traitons du domaine de l'**ALIMENTATION** dans le cadre du programme des ÉPT.

# ALIMENTATION

## RAISON D'ÊTRE DU DOMAINE

L'alimentation est un de nos besoins personnels les plus fondamentaux. De plus, elle joue un rôle important au sein de notre famille, de notre communauté et de notre carrière. Dans une société en constante évolution, nos besoins alimentaires seront satisfaits de façon toujours plus variée.

À part son rôle essentiel en nutrition, l'alimentation joue un rôle primordial dans l'économie de la province et de la nation. En effet, l'industrie agricole et alimentaire, qui fournit des aliments de qualité à la population de la province, du pays et du monde, représente une force prépondérante de l'économie de l'Alberta. Dans notre province, un emploi sur trois est lié à l'industrie agricole et alimentaire.

La restauration, qui emploie plus de 600 000 personnes (on s'attend à ce que le nombre augmente à près de 800 000 d'ici l'an 2000), est une partie importante de l'industrie alimentaire au Canada. Les emplois dans cette industrie varient énormément, tout comme l'enseignement et la formation qu'elle exige. L'industrie repose sur l'abondance de la main-d'œuvre chez les jeunes pour sa dotation en personnel. Près de 50 pour cent des personnes travaillant dans tout le secteur de l'alimentation ou des boissons ont entre 15 et 24 ans. Environ 30 pour cent de la population adulte au Canada a travaillé un certain temps dans l'industrie de la restauration.

En développant des compétences de base et en les intégrant aux connaissances, aux habiletés et aux attitudes spécifiques à une carrière du domaine de l'alimentation, l'élève sera capable de s'adapter aux changements et de relever les défis avec plus de souplesse et de confiance. Dans le matériel du programme en Alimentation, nous utilisons une méthode centrée sur l'élève où vont de pair réflexion et expérience concrète dans un environnement aussi réaliste que possible, qu'il s'agisse d'un contexte personnel, familial ou professionnel.

Dans le cadre du programme des ÉPT, l'élève devra :

- cultiver un intérêt général pour l'alimentation, de façon à être motivé à continuer la pratique de ce qu'il a appris et à chercher à approfondir ses connaissances dans ce domaine;
- être plus conscient de l'importance de l'alimentation et de son rôle dans le maintien du bien-être physique;
- acquérir des connaissances, des habiletés et des attitudes par la préparation de divers aliments, ce qui lui permettra de s'épanouir ou qui lui donnera plus d'assurance pour trouver un emploi dans l'industrie de la restauration;

- adopter des méthodes de travail hygiéniques et comprendre les conséquences du manque de salubrité;

- développer une compréhension et une connaissance des richesses du multiculturalisme et des diverses coutumes sociales relatives à la préparation et au partage de la nourriture;

- acquérir des habiletés de gestion pour la sélection, la préparation et pour la présentation, et évaluer les conséquences que ces décisions pourraient avoir sur l'ensemble de la communauté.

# STRUCTURE DU DOMAINE

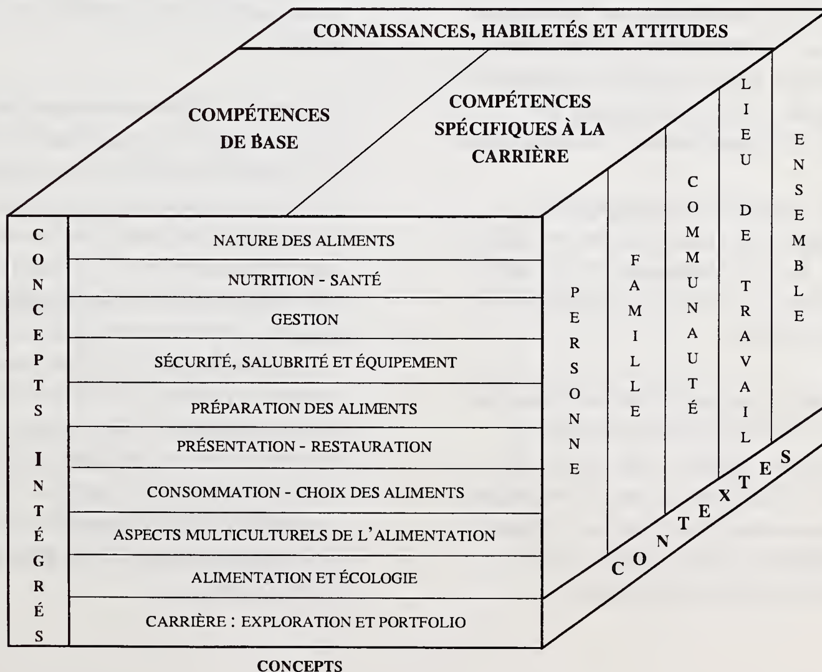
Le graphique ci-dessous illustre l'organisation des diverses composantes du programme en Alimentation. À l'avant du cube figurent les concepts intégrés propres à l'ensemble du programme. Les thèmes indiqués dans Portée et séquence offrent un cadre de travail au moyen duquel l'élève peut acquérir les connaissances, les habiletés et les attitudes avec plus de facilité. Sur le côté du cube figurent les contextes dans lesquels l'élève applique les connaissances, les habiletés et les attitudes acquises. La pertinence des contextes dépend des divers intérêts de l'élève.

## Thèmes

Le domaine de l'Alimentation comporte des thèmes principaux d'après lesquels nous avons développé les modules, à savoir :

- Nutrition
- Préparation et présentation
- Gestion
- Aspect socioculturel.

Chaque thème est basé sur les caractéristiques communes aux sujets traités dans le module. Bien qu'il s'agisse de regroupements, il ne faudrait pas les considérer comme exclusifs puisque les modules de tous les thèmes se complètent entre eux. Par exemple, dans chaque module nous avons consacré une partie à la «gestion» et à la «préparation» afin de fournir des éléments d'orientation. Chaque fois qu'il nous était possible de le faire, nous avons intégré l'aspect «nutritionnel» et les applications «culturelles».



**Concepts**

Nous avons intégré dans tous les modules les principaux concepts du domaine de l'alimentation. L'importance qui leur est accordée varie selon le contenu du module et le contexte. Ces concepts sont les suivants :

- **Nature des aliments** : l'élève apprend comment choisir, préparer et servir des aliments. Il en comprendra également les «raisons» en apprenant les caractéristiques physiques et chimiques, la composition et les éléments nutritifs, la fonction des ingrédients et les principes appliqués pendant la préparation.

- **Nutrition - Santé** : la valeur nutritive des aliments et leur rôle dans le maintien du bien-être physique sont d'une grande importance pour tout élève qui étudie en alimentation, autant sur le plan personnel qu'en milieu de travail.

- **Gestion** : la gestion du processus décisionnel, de l'analyse et de la solution des problèmes fait partie de tous les modules portant sur l'alimentation. L'élève aura de fréquentes occasions de développer des habiletés de gestion par rapport aux choix, à la préparation et à la restauration.

- **Sécurité, salubrité et équipement** : l'élève apprendra dans tous les modules à travailler avec des aliments d'une manière hygiénique et à utiliser le matériel de façon sécuritaire.

- **Préparation, présentation et restauration** : les modules traitant des thèmes «préparation» mettent l'accent sur ces concepts. Toutefois, les modules traitant des thèmes «nutrition, gestion et aspect socioculturel» traitent également de la préparation et de la présentation.

- **Consumérisme - Choix des aliments** : nous avons intégré des stratégies relatives au consumérisme chaque fois que nous l'avons jugé pertinent : l'évaluation de restaurants-minute et de plats préparés, l'interprétation de lois et des étiquetages, et le développement de critères de sélection pour évaluer et comparer diverses denrées alimentaires.

- **Aspects multiculturels de l'alimentation** : nous avons conçu trois modules pour parler spécialement de ces aspects. Toutefois, l'élève aura l'occasion de les étudier et d'en faire l'expérience dans bien d'autres modules. Par exemple dans la pâtisserie et la créativité, l'élève prépare divers desserts de fantaisie typiques de la cuisine internationale.

- **Alimentation et écologie** : étant donné les préoccupations actuelles par rapport à l'environnement, l'élève doit comprendre les questions écologiques relatives à la production, au développement et à l'utilisation des denrées alimentaires, que ce soit à des fins personnelles ou commerciales.

- **Carrière - Exploration/portfolio** : nous avons intégré l'exploration de carrière dans tous les modules, en mettant l'accent sur les facultés d'adaptation et sur les paramètres du marché du travail, plutôt que sur un emploi en particulier. Dans une société qui change rapidement et avec une dynamique du marché du travail en constante fluctuation, il est essentiel de donner à l'élève l'occasion d'évaluer «ce qui est important maintenant» (avenir immédiat) et «ce qui sera important plus tard» (avenir à long terme). Un «portfolio» bien préparé devient un outil de communication d'une grande valeur pour l'élève.

## Niveaux

À mesure que l'élève apprend la matière des divers modules des niveaux introduction, intermédiaire et avancé, il aura la possibilité d'utiliser le processus de gestion (prise de décisions, analyse et résolution de problèmes) dans différents contextes d'apprentissage.

En progressant du niveau introduction au niveau avancé, l'élève devrait normalement compter de moins en moins sur les directives de l'enseignant pour participer activement et davantage à son apprentissage.

À tous les niveaux, les modules peuvent être intégrés à des cours pertinents. Au niveau avancé cependant, le regroupement de modules spécifiques faciliterait une transition vers des programmes d'études postsecondaires ou des possibilités d'emplois spécifiques.

| INTRODUCTION | INTERMÉDIAIRE | AVANCÉ | THÈMES |
|---|---|---|---|
| Notions de base en alimentation ♣ 101 | Au-delà du *Guide alimentaire canadien* 201 | Les étapes de la vie et l'alimentation 301 | Nutrition |
| | Nutrition et performance athlétique 202 | Nutrition et digestion 302 | |
| | L'énergie nécessaire à la santé et à l'activité physique 203 | | |
| Introduction à la pâtisserie 102 | Gâteaux et pâtisseries 204 | Pâtisserie et créativité 303 | Préparation et présentation |
| | Pains et petits pains à la levure 205 | Autres produits à la levure - Niveau avancé 304 | |
| | Produits laitiers et œufs 206 | | |
| | Consommés, soupes et sauces 207 | Soupes et sauces : classiques et nouvelles 305 | |
| Collations et hors-d'œuvre simples 103 | Fruits, légumes et produits céréaliers 208 | Présentation créative des aliments 306 | |
| | Mets froids et créativité 209 | La restauration rapide 307 | |
| | Préparation et cuisson des viandes 210 | La cuisson des viandes - Niveau avancé 308 | |
| | Poisson et volaille 211 | Les coupes simples des viandes 309 | |
| Planification des repas 104 | Adapter la planification des repas au style de vie 217 | Comment recevoir 310 | Gestion |
| | La cuisine végétarienne 213 | Transformation des aliments 311 | |
| Le prêt-à-manger 105 | Repas-minute 214 | L'alimentation : évolution et innovation 312 | |
| | Hygiène alimentaire 215 | | |
| | L'entreprise en alimentation 216 | L'entreprise culinaire 313 | |
| L'alimentation canadienne : notre héritage 106 | La cuisine internationale 217 | La cuisine d'une culture de votre choix 314 | Aspect socioculturel |

—— Préalable

······ Séquence recommandée

♣ Préalable à tous les modules de ce domaine

# DESCRIPTION DES MODULES

**Module ALM101 : Notions de base en alimentation**
Nous savons que «nous sommes ce que nous mangeons!». Aussi le *Guide alimentaire canadien pour manger sainement* nous aide-t-il à mieux choisir nos aliments. Mais pour bien les préparer, nous devons comprendre les recettes, connaître les installations d'une cuisine, savoir manipuler les denrées alimentaires et avoir des habitudes de travail sécuritaires et efficaces.

**Module ALM102 : Introduction à la pâtisserie**
Pour faire de délicieux biscuits, des gâteaux et des pâtes éclair, il faut d'abord comprendre de quels ingrédients ils sont faits. L'art de bien mélanger ces ingrédients, les transforme en délices culinaires!

**Module ALM103 : Collations et hors-d'œuvre simples**
Les collations représentent une partie importante de notre alimentation. Nous pouvons préparer de nombreuses collations, à la fois délicieuses et nutritives.

**Module ALM104 : Planification des repas**
Un repas peut nous permettre d'être créatifs, d'apprécier la compagnie d'autrui ou simplement de satisfaire nos besoins alimentaires. La planification et la préparation de repas réussis supposent que l'élève a compris les composantes des repas pour différentes occasions.

**Module ALM105 : Le prêt-à-manger**
Nous pouvons acheter des mets prêts-à-manger ou faire des repas en utilisant des plats préparés. Tenir compte de la nutrition, du coût, du temps, de la qualité des aliments et des diverses possibilités, nous aidera à faire de bons choix.

**Module ALM106 : L'alimentation canadienne : notre héritage**
L'alimentation canadienne d'aujourd'hui témoigne de l'histoire du pays et des groupes culturels qui y ont apporté la richesse de leurs traditions culturelles. Connaître les origines de notre héritage alimentaire nous aide à comprendre qui nous sommes.

**Module ALM201 : Au-delà du *Guide alimentaire canadien***
L'élève apprend quels aliments sont essentiels pour le mieux-être : comment ils affectent notre rendement quotidien et notre santé à long terme. L'élève découvre comment choisir et préparer des menus équilibrés.

**Module ALM202 : Nutrition et performance athlétique**
Les athlètes travaillant à l'amélioration de leur performance ont besoin de savoir comment l'alimentation peut les aider à retirer d'un repas, le maximum d'énergie qu'ils recherchent avant une compétition. Qu'il s'agisse d'alimentation pendant l'entraînement ou d'un repas avant une compétition, l'élève apprendra à préparer des aliments correspondant aux besoins des athlètes.

**Module ALM203 : L'énergie nécessaire à la santé et à l'activité physique**
Certaines personnes désirent prendre du poids alors que d'autres aimeraient en perdre. Il existe de nombreuses méthodes pour arriver à de tels buts, mais sont-elles efficaces? L'élève apprendra à faire de bons choix relatifs à l'alimentation et à l'activité physique, et à préparer des repas qui lui permettront d'être en meilleure forme physique.

**Module ALM204 : Gâteaux et pâtisseries**
La cuisine canadienne, que ce soit pour des occasions spéciales, des fêtes ou des repas, peut être rehaussée par des gâteaux et des pâtisseries. L'élève perfectionnera ses habiletés et ses connaissances relatives à la confection de gâteaux et de pâtisseries.

**Module ALM205 : Pains et petits pains à la levure**
Comme par magie, la levure et l'habileté du boulanger peuvent transformer de simples ingrédients en œuvres d'art appétissantes. L'élève peut confectionner une variété surprenante de pains et de petits pains lorsqu'il comprend quels ingrédients et quelles techniques particulières sont nécessaires pour travailler avec de la levure.

**Module ALM206 : Produits laitiers et œufs**
Les produits laitiers et les œufs sont parmi les aliments les plus utilisés. Il est important que l'élève apprenne à connaître ces aliments et qu'il comprenne les différents produits qui existent sur le marché, ce qu'ils ajoutent aux plats cuisinés et comment en tirer le maximum.

**Module ALM207 : Consommés, soupes et sauces**
Tout bouillon ou potage léger et nutritif commence par un bon consommé. Lorsqu'on leur ajoute un agent d'épaississement, les consommés donnent de bonnes soupes et de bonnes bases pour les sauces. L'élève apprendra comment préparer des consommés, des soupes et des sauces.

**Module ALM208 : Fruits, légumes et produits céréaliers**
Les fruits, les légumes et les produits céréaliers, d'une incroyable diversité, sont importants à cause de leur valeur nutritive et de la variété qu'ils ajoutent à nos repas et à nos menus. L'élève apprendra à préserver la qualité de ces aliments tout en les préparant.

**Module ALM209 : Mets froids et créativité**
De nos jours, la préparation de mets froids illustre les influences de différentes parties du monde et notre désir de manger plus sainement. L'élève apprendra à utiliser à la fois sa créativité et ses connaissances de la nutrition dans la préparation des salades et des sandwichs.

**Module ALM210 : Préparation et cuisson des viandes**
Toute viande peut être tendre et délicieuse. Il suffit de bien connaître les diverses coupes, les méthodes pour l'attendrir et pour la cuire. Compte tenu de l'importance et du coût élevé de la viande, l'élève devra maîtriser ces méthodes.

**Module ALM211 : Poisson et volaille**
Le poisson et la volaille sont des aliments appréciés pour leur valeur nutritive et la délicieuse variété qu'ils ajoutent à nos repas et à nos menus. L'élève pourra acquérir de nouvelles habiletés à mesure qu'il apprendra à choisir, à manipuler et à préparer ces aliments.

**Module ALM212 : Adapter la planification des repas au style de vie**
Des horaires chargés et des budgets serrés, voilà juste deux des nombreux défis auxquels nous devons faire face lorsque nous planifions des repas. L'élève apprendra à préparer de bons repas, peu importe les circonstances.

**Module ALM213 : La cuisine végétarienne**
Un régime alimentaire végétarien peut être très sain, mais il ne suffit pas d'en éliminer la viande ou même tous les produits d'origine animale. L'élève apprendra à choisir

les aliments et à les préparer d'une nouvelle façon pour créer un régime végétarien bon pour la santé.

**Module ALM214 : Repas-minute**
Trop peu de temps ou d'énergie pour cuisiner? L'élève apprendra des façons exceptionnelles de préparer rapidement et facilement de délicieux mets nutritifs à partir d'ingrédients de base et de plats préparés.

**Module ALM215 : Hygiène alimentaire**
Dès qu'il est question de manipulation de la nourriture, il faut faire attention aux maladies liées à l'alimentation. Il est essentiel d'acquérir une formation en hygiène alimentaire pour tout emploi dans l'industrie alimentaire. Ce module ajouterait beaucoup au portfolio de l'élève.

**Module ALM216 : L'entreprise en alimentation**
En associant les habiletés acquises en E&I102 (Planification d'une entreprise) à ses connaissances en alimentation, le groupe d'élèves pourra offrir un service semblable à celui d'un traiteur.

**Module ALM217 : La cuisine internationale**
Chaque culture a ses mets traditionnels et ses coutumes alimentaires. L'élève découvrira la culture de divers peuples en explorant leur cuisine. Il apprendra une variété de techniques culinaires internationales, utilisant des outils spécialisés pour préparer des mets typiques de la vie quotidienne ou des jours de fêtes.

**Module ALM301 : Les étapes de la vie et l'alimentation**
Tout au long de notre vie, l'alimentation joue un rôle important dans notre bien-être physique, affectif et social. Comprendre l'évolution de nos besoins, nous aide à relever les défis à chaque étape de notre vie. L'élève apprendra les techniques de préparation d'aliments adaptées aux besoins de tous les âges.

**Module ALM302 : Nutrition et digestion**
En apprenant ce qu'est la nutrition et la façon dont nos corps utilisent les aliments, l'élève étudiera des théories ou des questions actuelles relatives à la nutrition et aux besoins diététiques.

**Module ALM303 : Pâtisserie et créativité**
La satisfaction et la fierté, voilà ce qu'éprouve un pâtissier créatif à mesure qu'il découvre comment confectionner des pâtisseries et des gâteaux de spécialité. L'élève choisira et réalisera un projet important en pâtisserie, comme une maison en pain d'épice ou un gâteau de mariage.

**Module ALM304 : Autres produits à la levure - Niveau avancé**
En préparant des pains tressés, des petits pains de fantaisie, des beignets, des croissants et des feuilletés, l'élève apprendra à travailler différentes pâtes à la levure. Dans ce module, l'accent est mis sur l'uniformité de la qualité du produit.

**Module ALM305 : Soupes et sauces : classiques et nouvelles**
Il y a une quantité d'excellentes soupes et sauces qu'apprécient les cuisiniers et les consommateurs du monde entier. Les techniques et les ingrédients de la cuisine classique ont été adaptés à la préférence actuelle pour des mets moins riches et pour la nouvelle cuisine. Il est essentiel que le cuisinier et le chef saucier sachent comment préparer les soupes et les sauces.

**Module ALM306 : Présentation créative des aliments**
L'élève développera sa créativité et son sens artistique dans la présentation des aliments.

**Module ALM307 : La restauration rapide**
De nos jours, les possibilités d'emploi dans la restauration rapide sont nombreuses. Des connaissances de base dans la gestion, la préparation des aliments et les principes de la restauration rapide peuvent aider l'élève à bien commencer une carrière prometteuse.

**Module ALM308 : La cuisson des viandes - Niveau avancé**
Une riche variété de plats à base de viande agrémente la table lorsque le cuisinier apprend à préparer des viandes autres que le bœuf, et approfondit sa connaissance des techniques de cuisson.

**Module ALM309 : Les coupes simples des viandes**
Savoir couper la viande peut, bien sûr, être l'un des nombreux talents d'un chef ou d'un cuisinier. Mais les habiletés que l'élève acquiert à cet égard peuvent aussi mener à une carrière dans l'industrie de la viande, comme boucher, détaillant ou grossiste.

**Module ALM310 : Comment recevoir**
Planifier et préparer un repas pour des invités peut être aussi agréable que le repas lui-même! L'élève pourra acquérir des habiletés qu'il utilisera en tourisme d'accueil, à la maison, et dans bien d'autres types d'occupations où l'organisation est importante.

**Module ALM311 : Transformation des aliments**
Bon nombre de produits alimentaires que nous trouvons sur le marché sont congelés, marinés, mis en conserve, séchés, ou des confitures et des gelées. En apprenant les méthodes de transformation des aliments frais, l'élève découvre la place de la technologie dans l'alimentation.

**Module ALM312 : L'alimentation : évolution et innovation**
Des rôtis de mammouth, aux croustilles et au maïs soufflé! Que mangerons-nous au tournant du siècle? L'élève découvrira les changements survenus dans l'alimentation et ce que cela signifie pour le consommateur. Il préparera une grande variété d'aliments et apprendra leur origine.

**Module ALM313 : L'entreprise culinaire**
L'élève a-t-il des idées pour créer une entreprise dans le domaine de l'alimentation? Dans ce module, il aura la chance de voir si ses idées sont réalisables! Il pourra participer à la planification, à l'évaluation et à la mise en marché d'un produit alimentaire.

**Module ALM314 : La cuisine d'une culture de votre choix**
L'élève étudiera à fond la cuisine d'un autre pays pour se rendre compte de la richesse de son histoire et de sa culture. Il découvrira des mets de ce pays. Il aura l'occasion d'expérimenter des méthodes culinaires traditionnelles, participera à un festival et étudiera des coutumes alimentaires.

# PLANIFICATION POUR L'ENSEIGNEMENT

Le programme des ÉPT permet aux écoles secondaires de 1er et 2e cycle d'élaborer des cours basés sur les besoins de leurs élèves et de leur communauté. Certains domaines pourraient être offerts au secondaire 1er cycle. Par contre, certains autres seraient plus adaptés au secondaire 2e cycle ou à la 9e année. Veuillez consulter la page C.2 de ce guide pour des recommandations concernant le domaine de l'Alimentation. Le *Guide pour les administrateurs, les conseillers et les enseignants* comprend un résumé des niveaux recommandés pour chaque domaine.

## PLANIFICATION POUR LES ÉPT

### Sélection de cours

Les écoles pourront choisir certains domaines et certains modules qu'elles mettront à leur programme. Elles pourront combiner plus d'un module pour en faire un cours.

Chaque module a été conçu pour des unités d'études de 25 heures d'ensei-gnement. Cependant, cet horaire n'est qu'une suggestion destinée à faciliter la planification. Le programme d'études des ÉPT est basé sur l'acquisition de compétences, ce qui permettra à certains élèves de réaliser les attentes de ces modules dans une période de temps plus ou moins longue, selon leurs aptitudes.

Un cours devrait comprendre essentiellement des modules du même domaine mais, lorsque c'est nécessaire, il pourrait englober des modules pris dans plus d'un domaine. Pour plus de renseignements sur le titre et le code des modules, veuillez consulter le *Guide pour les administrateurs, les conseillers et les enseignants.*

Le choix et la séquence des modules devraient tenir compte des paramètres du module qui établissent :

- les préalables et les cours associés (compétences nécessaires à l'admission);
- la spécialisation de l'enseignant, s'il y a lieu;
- l'équipement et les installations spécialisés, s'il y a lieu.

Les paramètres des modules sont définis à chaque module dans les sections D, E et F de ce guide.

### Niveau de flexibilité

Le programme des ÉPT, qui a été conçu sous forme modulaire pour faciliter son adaptation aux horaires et à l'enseignement, ne fixe pas le niveau de flexibilité qu'une école ou qu'un enseignant proposera. Ce seront l'école et l'enseignant qui détermineront le niveau de flexibilité offert à l'élève. Dans le cadre de l'horaire d'enseignement établi par l'administration, l'élève pourra :

- avoir l'option de progresser à un rythme qui représente un défi;
- avoir accès au plus grand nombre de modules qui pourraient lui convenir.

### Intégration des compétences de base

Les compétences de base se retrouvent dans l'ensemble du programme des ÉPT et à l'intérieur de chaque module. Selon le

module, l'accent sera mis sur certaines compétences de base qui conviendront mieux que d'autres à un cadre professionnel déterminé.

Veuillez consulter la section «Matériel d'évaluation» de ce guide pour une description détaillée du comportement de l'élève aux quatre différentes étapes de l'acquisition des compétences de base.

L'évaluation des compétences de base pourra se faire par le biais de l'observation impliquant l'élève, l'enseignant, les pairs et les superviseurs dans le milieu de travail. Un profil des compétences de l'élève pourra être établi par le biais de fiches d'observation sur son comportement. C'est l'interaction positive et constante entre l'élève et l'enseignant qui soutiendra la motivation de l'élève pour combler son besoin de croissance et de progrès.

On n'attribuera pas de note au rendement de l'élève pour les compétences de base spécifiées, bien qu'une description de son niveau de rendement devra être jointe à l'évaluation de chaque module.

**Évaluation du rendement de l'élève**

Évaluer les compétences de l'élève est un processus de collecte de données par le biais d'observations de la méthode suivie, du produit présenté et de l'interaction sociale démontrée.

Lorsque c'était justifié, nous avons élaboré du matériel afin d'aider l'enseignant et l'élève dans le processus d'évaluation. Veuillez consulter la section G de ce guide pour retrouver les divers outils (fiches de travail, grilles d'évaluation, échantillons de questions, etc.).

La pondération de chaque norme d'évaluation a aussi été établie. Dans la colonne «Attribution suggérée» on retrouve un pourcentage qui représente soit la pondération, soit la répartition du temps, ou les deux.

**Attribution de crédits à l'élève**

Au niveau secondaire, l'élève se méritera un crédit lorsqu'il aura démontré les compétences acquises au cours du module. Pour plus de détails sur la manière dont les normes du programme et d'évaluation sont déterminées dans les ÉPT, veuillez consulter la section A de ce guide. Vous pourriez aussi consulter le *Guide pour les administrateurs, les conseillers et les enseignants* pour plus d'information sur la manière de reconnaître et de créditer le rendement de l'élève sur le plan de l'école et de celui de la province.

**Ressources**

Des ressources détaillées et complètes, sous forme imprimée, logicielle et audiovisuelle, ont été préparées pour soutenir le domaine de l'Alimentation. Nous avons l'intention de faire de ces ressources la base d'un centre qui donnera aux enseignants et aux élèves l'accès à un vaste choix de documentation et à d'autres sources d'information en cours d'apprentissage. À moins d'avis contraire, ces ressources sont appropriées aux deux niveaux du secondaire.

On peut se procurer les ressources approuvées, soit auprès du Learning Resources Distributing Centre, soit auprès de l'éditeur ou du distributeur Veuillez consulter le document «Bibliographie annotée pour les ÉPT». Il comprend des ressources de base et d'appui ainsi que des suggestions de ressources non autorisées mais utiles à

l'enseignant et à l'élève. Certaines associations du secteur public ainsi que certaines agences gouverne-mentales pourraient être une source supplé-mentaire de documentation.

Des échantillons des *Guides d'apprentissage de l'élève* sont aussi disponibles. Ces programmes d'études sont destinés à un élève ou à un groupe d'élèves. Ils fournissent un plan d'enseignement pour certains modules et comprennent les éléments suivants :

- Pourquoi choisir ce module?
- Ce que tu dois savoir avant de commencer
- Ce que tu sauras après avoir complété ce module
- Quelles seront les ressources accessibles?
- Quels travaux devront être remis?
- Quand ce module doit-il être complété?
- Comment seras-tu évalué?

Des échantillons des *Guides d'apprentissage de l'élève* pour le domaine de l'Alimentation sont développés.

Pour obtenir une copie, veuillez vérifier les documents disponibles pour téléchargement gratuit à l'adresse Internet suivante : **http://ednet.edc.gov.ab.ca/level5/ctshome.html**

## PLANIFICATION EN ALIMENTATION

Les suggestions suivantes sont offertes pour aider les enseignants, les écoles et les administrateurs à planifier l'enseignement des modules du domaine de l'Alimentation.

### Choix des modules

Le tableau Portée et Séquence à la page B.7 fournit une vue d'ensemble des modules en alimentation, indiquant les préalables et les thèmes du domaine. Les pages B.8 à B.11 présentent une brève description du contenu de ces modules.

### L'alimentation enseignée au secondaire premier cycle

Les modules du niveau introduction peuvent être enseignés aux élèves du premier cycle des écoles secondaires. Le nombre de modules peut varier selon les horaires des élèves de 7$^{e}$, 8$^{e}$ et 9$^{e}$ année.

| Durée | Modules |
|---|---|
| 25 heures | • Concepts de base en alimentation |
| 50 heures | • Concepts de base en alimentation<br>• Introduction à la pâtisserie |
| 75 - 100 heures | Ajouter un ou plusieurs des modules suivants :<br>• Collations et hors-d'œuvre simples<br>• Planification des repas<br>• Le prêt-à-manger<br>• L'alimentation canadienne : notre héritage |

Les modules peuvent être regroupés en cours qui sont donnés en une seule année scolaire ou qui sont échelonnés sur plusieurs années.

### L'alimentation enseignée au secondaire deuxième cycle

En plus des modules enseignés aux niveaux intermédiaire et avancé, certains modules du niveau introduction peuvent être offerts aux

élèves du secondaire deuxième cycle n'ayant pas les compétences exigées, particulièrement en ce qui concerne les modules suivants :

- Concepts de base en alimentation (étant donné que ce module est un préalable à tous les modules de ce domaine).
- Introduction à la pâtisserie (étant donnée que ce module est un préalable).

Voici quelques exemples de regroupements de modules :

| | |
|---|---|
| 3 crédits (sans expérience antérieure) | • Concepts de base en alimentation<br>• Introduction à la pâtisserie<br>• Produits laitiers et œufs |
| 3 crédits (transition marquée au niveau du premier cycle du secondaire) | • Au-delà du *Guide alimentaire canadien*<br>• Produits laitiers et œufs<br>• Fruits, légumes et produits céréaliers |
| 5 crédits :<br>contexte personnel<br>contexte commercial | Ajouter deux modules aux groupes ci-dessus, p. ex. :<br>• Nutrition et performance athlétique<br>• La restauration rapide<br>• Hygiène alimentaire<br>• L'entreprise culinaire |

Il est également possible de regrouper les modules pour former des cours complets, mettant l'accent sur un thème spécifique.

La plupart des modules peuvent être offerts dans un contexte commercial afin d'augmenter le niveau de compétence par rapport à diverses techniques de préparation alimentaire. Il est conseillé de regrouper certains modules avec le domaine de l'Adaptation au travail des ÉPT.

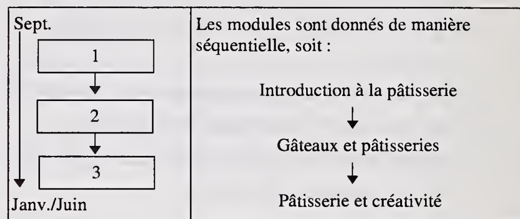
**Organisation de l'apprentissage**

Avant de choisir les modules, les enseignants doivent vérifier les paramètres particuliers (sections, D, E et F) du présent guide. Ces paramètres décrivent :

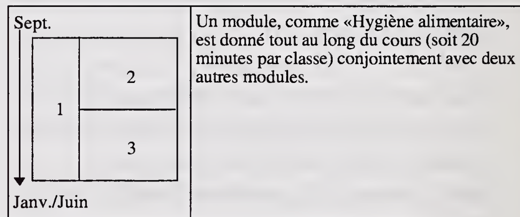
- les préalables et les cours associés;
- les installations et l'équipement nécessaires, s'il y a lieu;
- les qualifications pédagogiques, s'il y a lieu.

Les modules peuvent être offerts de manière séquentielle, simultanée ou combinée.

*Scénario A*

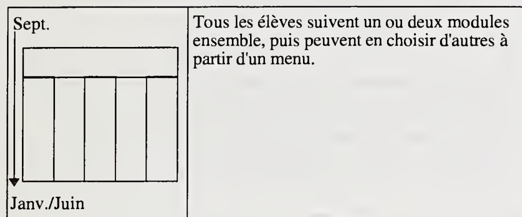



*Scénario B*

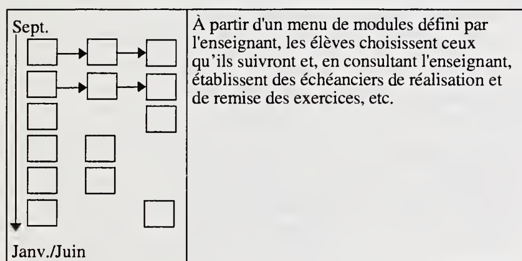


En outre, les enseignants peuvent laisser à chaque élève le soin de choisir le rythme d'apprentissage qu'il juge stimulant; par exemple :

*Scénario C*




*Scénario D*




**Identification des enchaînements**

La section H du Guide sera ajoutée en juin 1998. Elle décrira certains enchaînements possibles à l'intérieur du programme des ÉPT et dans les programmes de base et complémentaires.

Veuillez noter que les modules du domaine Adaptation au travail peuvent être combinés avec les modules d'Alimentation pour fournir une meilleure possibilité de développer leurs habiletés et de parfaire leurs compétences.

**Facilitation de la transition vers le marché du travail et/ou vers des programmes d'éducation postsecondaire**

Voir la section H de ce guide pour trouver les transitions possibles que les élèves pourraient réaliser vers le marché du travail et/ou vers les programmes d'éducation supérieure, ou vers d'autres débouchés de spécialisation.

# NORMES DU PROGRAMME ET D'ÉVALUATION DES MODULES

## NIVEAU INTRODUCTION

Dans les pages suivantes, nous décrivons les normes du programme et d'évaluation pour le niveau introduction du domaine de l'**Alimentation**.

Les modules du niveau introduction aideront l'élève à acquérir des connaissances pratiques pour les tâches de la vie quotidienne et serviront de base à des études plus approfondies. Ces modules s'adressent à l'élève sans expérience antérieure dans le domaine.

Les *Attentes modulaires pour l'apprenant* précisent les compétences qu'un élève doit assimiler pour réussir un module. Les normes d'évaluation servent à déterminer et à mesurer l'acquisition de ces compétences. Les critères d'évaluation, les outils d'évaluation et la pondération sont provisoires et seront validés entre 1995 et 1997.

Les *Attentes spécifiques pour l'apprenant* fournissent un cadre d'enseignement détaillé qui aidera l'élève à développer les compétences mentionnées dans les *Attentes modulaires pour l'apprenant.* Nous donnons des renseignements et des suggestions additionnels dans la colonne *Notes*. L'enseignant peut, s'il le désire, y noter ses idées pédagogiques ou des travaux pratiques pour ses élèves.

**MODULE ALM101 : NOTIONS DE BASE EN ALIMENTATION**

**Niveau :** **Introduction**

**Thème :** **Nutrition**

**Préalable :** **Aucun**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

Nous savons que «nous sommes ce que nous mangeons!». Aussi le *Guide alimentaire canadien pour manger sainement* nous aide-t-il à mieux choisir nos aliments. Mais pour bien les préparer, nous devons comprendre les recettes, connaître les installations d'une cuisine, savoir manipuler les denrées alimentaires et avoir des habitudes de travail sécuritaires et efficaces.

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **comprendre**<br>– **ce qu'est la salubrité alimentaire**<br>– **le maniement sécuritaire des ustensiles et des appareils** | • **un test** portant sur les concepts comprenant au moins dix questions sur chacune des catégories suivantes :<br>– la sécurité et l'hygiène en matière de préparation d'aliments<br>– les ustensiles et les appareils.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Questions développées par l'enseignant*<br><br>*Norme de 80 % pour les expériences pratiques et le maniement sécuritaire des ustensiles et des appareils* | 10 |
| • **avoir une connaissance pratique des installations conçues pour la préparation des aliments** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il prépare un minimum de quatre aliments à partir des choix indiqués par l'enseignant, ou un aliment de chaque groupe alimentaire, chacun correspondant aux critères de qualité établis ou les dépassant.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-1A ou 1B*<br>– *Tableau de normes pour les plats préparés : Notions de base en alimentation, ALM101-1*<br><br>*Norme de 1 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 70 |

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **mettre en pratique ses connaissances et ses habiletés de gestionnaire dans la planification, la préparation et l'évaluation des aliments de base** | • **une analyse** : pour au moins un des plats préparés, il fera une analyse de ce plat.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Analyse des plats préparés par l'élève, ALMANA*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **analyser le *Guide alimentaire canadien pour manger sainement* et baser ses choix alimentaires sur ce guide** | • **l'analyse** des choix d'aliments qu'il a consommés au cours d'une journée à partir du *Guide alimentaire canadien pour manger sainement.*<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Analyse de la consommation de nourriture, ALMACN-1*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **démontrer ses compétences de base.** | • **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe<br>– le sens des responsabilités.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| | *L'élève devrait :* | |
| Sécurité et hygiène | • appliquer les normes de sécurité en cuisine pour ce qui est :<br>– de la prévention des accidents<br>– des soins à donner en cas de blessures<br>– de la manipulation et de l'entreposage des denrées alimentaires; | Feux, chocs électriques, coupures, brûlures<br><br>Brûlures, chocs électriques, coupures, poisons |
| | • montrer des habitudes hygiéniques de travail, y compris l'hygiène personnelle et la propreté des appareils et des lieux; | |

**MODULE ALM101 : NOTIONS DE BASE EN ALIMENTATION** (suite)

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Sécurité et hygiène (suite) | *L'élève devrait :*<br>• expliquer la raison des méthodes hygiéniques de travail relatives à la manipulation des denrées alimentaires;<br>• identifier et interpréter correctement les symboles des produits dangereux. | Prévention de maladies d'origine alimentaire, manipulation, entreposage et conservation des aliments à des températures sécuritaires, prévention de la contamination, perte d'emploi et fermeture d'entreprises |
| Gestion | • montrer qu'il connaît les méthodes de travail en cuisine et en laboratoire;<br>• choisir et utiliser correctement les ustensiles et les appareils pour la mesure, la préparation, le mélange, la cuisson et le service des aliments;<br>• comprendre la terminologie et l'utilisation des recettes. | Rotation des aliments<br><br>Montrer à l'élève comment utiliser correctement une cuisinière, un four à micro-ondes, les petits appareils électroménagers, les ustensiles et les couteaux.<br><br>Qualité, pourcentages et proportions |
| Préparation et présentation | • planifier, préparer et évaluer les aliments de base. | |
| Nutrition | • expliquer pourquoi on se base sur le *Guide alimentaire canadien pour manger sainement* pour faire ses choix alimentaires. | Conséquences de l'équilibre nutritif sur l'apparence, les capacités athlétiques et la vivacité d'esprit |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| | *L'élève devrait :* | |
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi; | Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il acquises?<br><br>Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les intérêts et les valeurs de l'élève?<br><br>Quelle est leur importance actuelle?<br><br>Quelle sera leur importance à l'avenir? |
| | • élaborer un plan d'action personnel en ce qui concerne l'alimentation. | Dans son plan d'action personnel, l'élève peut inclure :<br>– une analyse de ses propres habitudes alimentaires;<br>– une réduction des déchets de consommation;<br>– un plus grand choix d'aliments;<br>– une entrée des recettes dans un micro-ordinateur. |

**MODULE ALM102 : INTRODUCTION À LA PÂTISSERIE**

**Niveau :** **Introduction**

**Thème :** **Préparation et présentation**

**Préalable :** **Notions de base en alimentation (ALM101)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

Pour faire de délicieux biscuits, des gâteaux et des pâtes éclair, il faut d'abord comprendre de quels ingrédients ils sont faits. L'art de bien mélanger ces ingrédients, les transforme en délices culinaires!

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| *L'élève va :*<br>• **décrire les méthodes de préparation et le rôle des principaux ingrédients qui entrent dans la préparation des biscuits, des pâtes éclair et des gâteaux au beurre** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :*<br>• **un test** portant sur les concepts touchant :<br>– les techniques de mesure des ingrédients<br>– l'utilisation sécuritaire et correcte des ustensiles et appareils<br>– la fonction des principaux ingrédients culinaires<br>– les méthodes de pâtes éclair (muffins, petits pains, gâteaux sablés avec la méthode du crémage et celle de mélange dans un seul bol)<br>– les diverses sortes de biscuits.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Questions développées par l'enseignant*<br>*Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test* | 15 |
| • **utiliser les méthodes de préparation correctes pour préparer une variété de biscuits, de pâtes éclair et de gâteaux au beurre**<br>• **mettre en pratique ses connaissances et ses habiletés de gestionnaire dans la planification, la préparation et l'évaluation des aliments de base cuits au four** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il prépare au moins six recettes en utilisant les méthodes suivantes :<br>– une méthode pour muffins<br>– une méthode pour biscuits<br>– un gâteau en utilisant la méthode de crémage ou celle de mélange dans un seul bol<br>– deux différentes sortes de biscuits, en utilisant la méthode du crémage pour un des biscuits<br>– un glaçage crémeux au beurre, pour gâteaux ou biscuits.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-1A ou 1B*<br>– *Tableau de normes pour les plats préparés : Introduction à la pâtisserie, ALM102-1*<br>*Norme de 1 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 15 |

| Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA) | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| *L'élève va :* | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| | • **une analyse** : pour chacun des plats préparés suivants, il fera une analyse de ces plats :<br>– biscuits<br>– pâte éclair<br>– gâteau au beurre.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Analyse des plats préparés par l'élève, ALMANA*<br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 70 |
| • **démontrer ses compétences de base.** | • **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe<br>– le sens des responsabilités.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| | *L'élève devrait :* | |
| Sécurité, hygiène et équipement | • montrer qu'il utilise les ustensiles et les appareils correctement et de façon sécuritaire;<br>• reconnaître le besoin de mesurer avec précision. | Batteur électrique |
| Nature des aliments | • reconnaître le rôle des pâtes éclair, des biscuits, des gâteaux et des desserts dans le régime alimentaire des Canadiens sur les plans nutritif et culturel;<br>• examiner les caractéristiques et les fonctions des principaux ingrédients culinaires :<br>– les farines<br>– les matières grasses<br>– les sucres<br>– les œufs<br>– les liquides<br>– les agents de levage<br>– les aromatisants; | Farine tout usage, à gâteaux, à pâtisseries, à pain<br>Épices, extraits, etc. |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Nature des aliments (suite) | *L'élève devrait :*<br>• classer les pâtes éclair en catégories, selon leurs caractéristiques et leurs techniques de préparation :<br>– la méthode du muffin<br>– la méthode du biscuit<br>– la méthode du crémage;<br>• différencier les principales sortes de biscuits;<br>• comparer la méthode de mélange dans un seul bol et la méthode de crémage pour les gâteaux sablés. | Biscuits à la cuillère, roulés, façonnés, réfrigérés, pressés, en forme de barres |
| Préparation et présentation | • acquérir des habiletés et des techniques dans la préparation des aliments cuits au four, en montrant qu'il peut :<br>– peser et mesurer avec précision<br>– mélanger des ingrédients correctement<br>– préparer des moules correctement<br>– faire cuire et déterminer le moment où la cuisson est terminée<br>– changer et varier les recettes de base selon les instructions<br>– rattraper les erreurs et les imperfections;<br>• préparer et évaluer des aliments cuits, y compris :<br>– une variété de biscuits, en employant divers mélanges et diverses techniques de confection<br>– une variété de pâtes éclair, y compris des muffins et des biscuits<br>– un gâteau sablé<br>– un glaçage simple, crémeux au beurre;<br>• acquérir des habiletés et des techniques dans la confection et l'évaluation de desserts simples. | Ustensiles pour mesurer/balances<br><br>Utiliser la norme correspondante pour évaluer les aliments.<br><br>Méthode de crémage ou de mélange dans un seul bol<br><br>Flans, crèmes pâtissières, desserts à base de gélatine, croûtes à la chapelure |
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi. | Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il acquises?<br><br>Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les intérêts et les valeurs de l'élève?<br><br>Quelle est leur importance actuelle?<br><br>Quelle sera leur importance à l'avenir? |

**MODULE ALM103 :** **COLLATIONS ET HORS-D'ŒUVRE SIMPLES**

**Niveau :** **Introduction**

**Thème :** **Préparation et présentation**

**Préalable :** **Notions de base en alimentation (ALM101)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

Les collations représentent une partie importante de notre alimentation. Nous pouvons préparer de nombreuses collations, à la fois délicieuses et nutritives.

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **analyser les habitudes en matière de collations, traiter des facteurs qui influent sur les choix de collations**<br>• **examiner comment il est possible de suivre les recommandations du *Guide alimentaire canadien pour manger sainement*** | • **un projet** dans le cadre duquel il analyse :<br>– ses habitudes ou celles d'un groupe désigné de personnes en matière de collations, compte tenu des choix, des influences, de la fréquence et de l'aspect social des collations<br>– le rapport qui existe entre les collations et le *Guide alimentaire canadien pour manger sainement* et d'autre part le mieux-être<br>– la valeur nutritive de diverses collations (les kilojoules, les matières grasses, les sucres, les fibres et le sel contenus dans les collations).<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Projet/Sondage : Collations et hors-d'œuvre simples, ALM103-1*<br>*Norme de 1 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 20 |
| • **choisir, préparer et comparer diverses collations et divers hors-d'œuvre**<br>• **prendre des décisions personnelles relatives à la pertinence de diverses collations** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il prépare un minimum de cinq collations représentant chaque groupe alimentaire ainsi que le groupe «supplémentaire».<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-1A ou 1B*<br>– *Tableau de normes pour les plats préparés : Collations et hors-d'œuvre simples, ALM103-2*<br>*Norme de 1 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 60 |

| Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA) | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| | • **une analyse** : pour au moins un des plats préparés, il fera une analyse de ce plat.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Analyse des plats préparés par l'élève, ALMANA*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau introduction, ALMEMP-1*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audio-visuelle, ALMAAA*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **démontrer ses compétences de base.** | • **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| | *L'élève devrait :* | |
| Choix des aliments | • traiter de ce qui constitue une collation et l'importance des collations pour un groupe donné;<br><br>• faire un sondage sur les habitudes en matière de collations d'un groupe donné et en compiler les résultats; il portera sur :<br>– les facteurs influençant les choix de collations | |

**MODULE ALM103 : COLLATIONS ET HORS-D'ŒUVRE SIMPLES** (suite)

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Choix des aliments (suite) | *L'élève devrait :*<br>– la fréquence des collations<br>– les collations choisies;<br>• examiner le rôle des collations et des hors-d'œuvre dans les relations sociales, compte tenu :<br>– de l'amitié<br>– des activités<br>– de l'hospitalité. | |
| Nutrition/Santé | • examiner les effets positifs et négatifs des collations sur la nutrition et le mieux-être. | |
| Préparation | • préparer une variété de collations et les comparer pour :<br>– leur valeur nutritive<br>– leurs kilocalories, leur contenu en matières grasses, en sucre, en fibres et en sodium<br>– leur coût<br>– leur temps de préparation<br>– le niveau d'habileté nécessaire à leur préparation<br>– leur pertinence<br>– leurs questions relatives à l'environnement. | Outils à main et petits appareils ménagers |
| Sécurité, hygiène et équipement | • acquérir des habiletés et des techniques dans le maniement sécuritaire et hygiénique des ustensiles et des appareils. | |
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi. | Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il acquises?<br><br>Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les intérêts et les valeurs de l'élève?<br><br>Quelle est leur importance actuelle?<br><br>Quelle sera leur importance à l'avenir? |

**MODULE ALM104 :** **PLANIFICATION DES REPAS**

**Niveau :** **Introduction**

**Thème :** **Gestion**

**Préalable :** **Notions de base en alimentation (ALM101)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

Un repas peut nous permettre d'être créatifs, d'apprécier la compagnie d'autrui ou simplement de satisfaire nos besoins alimentaires. La planification et la préparation de repas réussis supposent que l'élève a compris les composantes des repas pour différentes occasions.

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| *L'élève va :* | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **analyser les facteurs qui influent sur les raisons de s'alimenter**<br>• **expliquer les facteurs qui contribuent à une bonne planification des repas**<br>• **démontrer l'importance des aptitudes du consommateur en ce qui a trait à la sélection des aliments pour la planification des repas** | • **un test** portant sur les concepts et/ou **une étude de cas** touchant :<br>– les facteurs influençant les choix alimentaires<br>– les facteurs à considérer pour une bonne planification des repas<br>– les stratégies des consommateurs pour choisir et acheter des aliments.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Questions développées par l'enseignant*<br><br>*Norme de 50 % pour une étude de cas et/ou un test portant sur les concepts* | 20 |
| • **planifier et préparer des repas sains pour divers styles de vie, compte tenu des ressources disponibles et des occasions spéciales** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il planifie, prépare et évalue au moins quatre repas choisis parmi les suivants, en tenant compte d'un budget prédéterminé et du temps alloué :<br>– un petit déjeuner<br>– un casse-croûte à emporter<br>– un dîner<br>– un repas pour occasion spéciale.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-1A ou 1B*<br>– *Tableau de normes pour les plats préparés : Planification des repas, ALM104-1*<br><br>*Norme de 1 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 60 |

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| | • **une analyse** : pour au moins un des repas préparés, il fera une analyse de ce repas.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Analyse des plats préparés par l'élève, ALMANA*<br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau introduction, ALMEMP-1*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA*<br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **démontrer ses compétences de base.** | • **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| | *L'élève devrait :* | |
| Gestion | • indiquer les facteurs qui influencent les choix dans la sélection des aliments et la planification des repas, à savoir :<br>– la nutrition<br>– les ressources humaines<br>– les autres ressources | Temps, habiletés, énergie<br><br>Argent, installations. Expliquer comment la coordination des repas peut économiser des ressources. Dans la préparation des repas, prévoir des moyens d'économiser. |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Gestion (suite) | *L'élève devrait :*<br>– la famille et/ou les traditions culturelles<br>– les influences psychologiques et sociales<br><br>– les besoins diététiques particuliers. | La conformité, le style de vie, le désir d'être mince, la boulimie, l'anorexie, l'obésité<br><br>Le diabète, les allergies alimentaires |
| Consumérisme | • explorer les stratégies employées par les consommateurs pour choisir et acheter leur nourriture, compte tenu :<br>– des types de magasins d'alimentation<br>– de l'agencement du magasin<br>– du magasinage pour faire des comparaisons<br>– des renseignements fournis sur les étiquettes<br>– des catégories alimentaires<br>– des locaux destinés à l'entreposage des aliments. | |
| Préparation | • planifier, préparer et évaluer un petit déjeuner, un casse-croûte à emporter, un dîner et un repas pour une occasion spéciale, compte tenu de :<br>– la préparation d'une liste d'emplettes<br>– l'estimation des coûts<br>– l'achat et l'entreposage des aliments<br>– la gestion du temps<br>– la valeur nutritive des aliments et des repas<br>– les techniques de préparation<br>– le niveau de compétence<br>– les ustensiles et les appareils à sa disposition<br>– la présentation des aliments. | Inclure les plats préparés lorsque cela s'avère pertinent. |
| Sécurité, hygiène et équipement | • acquérir des habiletés et des techniques dans le maniement sécuritaire et hygiénique des ustensiles et des appareils. | |
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi. | Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il acquises?<br><br>Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les intérêts et les valeurs de l'élève?<br><br>Quelle est leur importance actuelle?<br><br>Quelle sera leur importance à l'avenir? |

**MODULE ALM105 : LE PRÊT-À-MANGER**

**Niveau :** **Introduction**

**Thème :** **Gestion**

**Préalable :** **Notions de base en alimentation (ALM101)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

Nous pouvons acheter des mets prêts-à-manger ou faire des repas en utilisant des plats préparés. Tenir compte de la nutrition, du coût, du temps, de la qualité des aliments et des diverses possibilités, nous aidera à faire de bons choix.

**Normes du programme et d'évaluation**

| Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA) | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **traiter des nombreux choix de mets prêts-à-manger et de plats préparés** | • **un projet** au cours duquel il compare les restaurants-minute en fonction :<br>– des stratégies de mise en marché de mets prêts-à-manger<br>– de la valeur nutritive de ces mets<br>– des renseignements fournis sur l'emballage ou sur l'étiquette ayant trait à la nutrition<br>– des méthodes de préparation employées dans la production de mets prêts-à-manger et de plats préparés<br>– de la réponse du marché aux demandes des consommateurs.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Tableau de comparaison : Les restaurants-minute, ALM105-1*<br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 20 |
| • **préparer divers repas-minute et plats préparés simples**<br>• **analyser ses décisions et évaluer ses choix alimentaires par rapport aux mets prêts-à-manger et aux plats préparés** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il prépare et évalue au moins quatre formes de repas-minute et de plats préparés simples :<br>– les mélanges<br>– les mets partiellement préparés<br>– les mets entièrement préparés<br>– les mets confectionnés à partir d'ingrédients de base.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-1A ou 1B*<br>– *Tableau de normes pour les plats préparés : Le prêt-à-manger, ALM105-2*<br>– *Tableau de comparaison : Plats préparés, ALM105-3*<br>*Norme de 1 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent*<br>*Norme : toute les parties sont complétées.* | 60 |

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| | • **une analyse** : pour un des plats préparés, il fera une analyse détaillée de ce plat.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Analyse des plats préparés par l'élève, ALMANA*<br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau introduction, ALMEMP-1*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA*<br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **démontrer ses compétences de base.** | • **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la gestion des ressources<br>– l'éthique<br>– le travail en équipe et le leadership.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| | *L'élève devrait :* | |
| Consumérisme | • examiner diverses entreprises de restauration rapide, en tenant compte :<br>– du concept commercial selon lequel «on mange avec ses yeux»<br>– de la publicité et des techniques de concurrence en publicité et en commercialisation | |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Consumérisme (suite) | *L'élève devrait :*<br>– de la valeur nutritive des repas-minute<br>– des lois touchant la sécurité et la salubrité des établissements commerciaux dans le domaine de l'alimentation<br>– des installations spécialisées utilisées dans la restauration rapide;<br><br>• interpréter les renseignements fournis sur les emballages des plats préparés;<br><br>• traiter de ce qui est prescrit et de ce qui est facultatif en matière de publication des valeurs nutritives sur les étiquettes des plats préparés;<br><br>• comparer des méthodes de préparation d'aliments, en tenant compte :<br>– de l'achat de plats partiellement ou entièrement préparés<br>– du mode de travail à la chaîne<br>– de la nécessité d'installations spécialisées<br>– des avantages et désavantages<br><br>– des réactions aux pressions du public. | Comment les restaurants-minute améliorent-ils la valeur nutritive de leurs produits? Pourquoi?<br><br>Nutrition, coûts, informatisation<br><br>Environnement, nutrition |
| Préparation | • préparer, comparer et évaluer divers plats préparés à partir :<br>– de mélanges<br><br>– de plats partiellement préparés<br><br>– de plats entièrement préparés<br><br>– d'ingrédients de base. | Muffins, biscuits, boissons, pizza<br><br>Croûtes de pizza, «burgers» au bœuf ou au poulet, bâtonnets de poisson, pâte à biscuits<br><br>Repas congelés, pérogies, poisson-frites<br><br>Poulet frit, pizza roll-ups, croquettes de poulet |
| Sécurité, hygiène et équipement | • acquérir des habiletés et des techniques dans le maniement sécuritaire et hygiénique des ustensiles et des appareils. | |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Portfolio/Choix de carrière | *L'élève devrait :*<br>• évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adap-tation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi. | Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il acquises?<br><br>Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les intérêts et les valeurs de l'élève?<br><br>Quelle est leur importance actuelle?<br><br>Quelle sera leur importance à l'avenir?<br><br>L'élève résume les connais-sances acquises sur les mets prêts-à-manger et les plats préparés; il tire des conclu-sions personnelles en ce qui a trait à la restauration rapide et aux plats préparés et son style de vie. |

**MODULE ALM106 : L'ALIMENTATION CANADIENNE : NOTRE HÉRITAGE**

**Niveau :** **Introduction**

**Thème :** **Aspect socioculturel**

**Préalable :** **Notions de base en alimentation (ALM101)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

L'alimentation canadienne d'aujourd'hui témoigne de l'histoire du pays et des groupes culturels qui y ont apporté la richesse de leurs traditions culturelles. Connaître les origines de notre héritage alimentaire nous aide à comprendre qui nous sommes.

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **étudier les influences culturelles sur l'alimentation et les habitudes alimentaires au sein de la communauté**<br><br>• **étudier l'importance des habitudes et des coutumes alimentaires dans l'histoire du Canada** | • **un projet** dans lequel il identifie et décrit des cultures représentant :<br>– l'histoire du Canada<br>– une région géographique du Canada<br>– un groupe culturel donné du Canada.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Projet de recherche : L'alimentation canadienne : notre héritage, ALM106-1*<br><br>*Norme de 1 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 20 |
| • **préparer et analyser des mets d'origine culturelle** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il prépare et évalue au moins trois mets illustrant des influences sur la cuisine canadienne, y compris un met représentant :<br>– l'histoire du Canada<br>– une région géographique du Canada<br>– un groupe culturel donné du Canada.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-1A ou 1B*<br>– *Tableau de normes pour les plats préparés : L'alimentation canadienne : notre héritage, ALM106-2*<br><br>*Norme de 1 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 60 |

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| | • **une analyse** : pour au moins un des plats préparés, il fera une analyse de ce plat.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Analyse des plats préparés par l'élève, ALMANA*<br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau introduction, ALMEMP-1*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA*<br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **démontrer ses compétences de base.** | • **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Aspects multiculturels de l'alimentation | *L'élève devrait :*<br>• faire une étude comparative sur les habitudes et les coutumes alimentaires des premiers Canadiens;<br>• évaluer et comparer le passé et le présent en ce qui concerne :<br>– les denrées alimentaires offertes sur les marchés canadiens<br>– les contraintes et les adaptations des ressources pour l'approvisionnement en denrées alimentaires;<br>• faire des recherches sur les habitudes et les coutumes alimentaires d'une région du Canada;<br>• découvrir une influence culturelle sur des habitudes et coutumes alimentaires, en tenant compte :<br>– de la religion, des croyances, des valeurs<br>– de la géographie, du climat du pays natal<br>– des situations familiales<br>– des traditions. | Ressources suggérées : les anciennes recettes, les musées communautaires, les chroniques locales, les romans portant sur la vie des premiers Canadiens<br><br>Installations et habiletés<br><br>Attributions de rôle, habitudes de travail<br><br>Jours fériés, fêtes, convenances, modèles alimentaires |
| Préparation et présentation | • planifier, préparer et évaluer divers aliments des premiers Canadiens, et des aliments régionaux ou d'origine ethnique, en tenant compte :<br>– des ustensiles utilisés pour la préparation et le service<br>– des ingrédients<br>– des techniques particulières<br>– de la présentation<br>– des styles de service. | Ressources : conférencier de l'extérieur, programme d'échange d'élèves, visite de lieux, démonstrations.<br>Ingrédients particuliers, saveurs dominantes, combinaisons de saveurs et d'aliments.<br>Techniques de préparation, adaptations dues au manque d'ustensiles, au manque d'ingrédients.<br>Décoration, préparation de table (nappes, vaisselle, ustensiles spéciaux, décorations placées au centre de la table), places des convives.<br>Manger à la course, s'asseoir pour manger, servir les aînés en premier, le smorgasbord (ou buffet). |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Sécurité, hygiène et équipement | • acquérir des habiletés et des techniques dans le maniement sécuritaire et hygiénique des ustensiles et des appareils. | |
| Gestion | • analyser des aliments ou des mets préparés, en tenant compte :<br>– de la nutrition<br>– des coûts<br>– du temps de préparation<br>– du goût des mets. | |
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi. | Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il acquises?<br>Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les intérêts et les valeurs de l'élève?<br>Quelle sera leur importance à l'avenir? |

# NORMES DU PROGRAMME ET D'ÉVALUATION DES MODULES

## NIVEAU INTERMÉDIAIRE

Dans les pages suivantes, nous décrivons les normes du programme et d'évaluation pour le niveau intermédiaire du domaine de l'**Alimentation**.

Les modules du niveau intermédiaire aideront l'élève à acquérir des connaissances complémentaires, plus complexes que celles acquises au niveau introduction. L'élève aura ainsi une perspective élargie lui permettant d'entrevoir le grand éventail de possibilités de carrières qui s'offrent à lui dans le domaine de l'alimentation.

**MODULE ALM201 :** **AU-DELÀ DU *GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN***

**Niveau :** **Intermédiaire**

**Thème :** **Nutrition**

**Préalable :** **Notions de base en alimentation (ALM101)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

L'élève apprend quels aliments sont essentiels pour le mieux-être : comment ils affectent notre rendement quotidien et notre santé à long terme. L'élève découvre comment choisir et préparer des menus équilibrés.

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **déterminer le rapport qui existe entre les choix alimentaires, les éléments nutritifs et le mieux-être** | • **un test** portant sur les concepts comprenant au moins cinq questions dans chacune des catégories suivantes :<br>– les éléments nutritifs, les aliments du *Guide alimentaire canadien pour manger sainement*<br>– la fonction des éléments nutritifs dans le corps<br>– les effets de la cuisson et de la transformation sur des éléments nutritifs<br>– l'importance pour un mieux-être des régimes riches en fibres et faibles en matières grasses.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Questions développées par l'enseignant*<br><br>*Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test* | 20 |
| • **étudier l'importance pour le mieux-être des régimes riches en fibres et faibles en matières grasses** | • **une analyse** au cours de laquelle il va :<br>– comparer la liste de ce qu'il a mangé pendant deux ou trois jours avec ce que recommande le *Guide alimentaire canadien pour manger sainement* et les lignes directrices sur la consommation de matières grasses et de fibres pour reconnaître les bonnes habitudes alimentaires et déterminer les points qui peuvent être améliorés<br>– planifier des repas faibles en matières grasses et riches en fibres, des repas qui correspondent aux recommandations du *Guide alimentaire canadien pour manger sainement*<br>– calculer le pourcentage des calories provenant des gras, des glucides et des protéines pour au moins un aliment de chaque groupe alimentaire et un aliment du groupe «supplémentaire».<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Analyse de la consommation de nourriture, ALMACN-2*<br><br>*Le tableau doit être complété avec précision; la teneur en fibres ne doit pas dépasser 20 grammes par jour; et la consommation en matières grasses ne doit pas dépasser 30 % de calories/kilojoules.* | 10 |

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **évaluer les renseignements nutritionnels** | • **une analyse** au cours de laquelle il va :<br>– appliquer les critères de fiabilité de l'information nutritionnelle en analysant un exemple de renseignements exacts et un exemple de renseignements incomplets sur les matières grasses ou les fibres<br>– expliquer le tableau d'information nutritionnelle des emballages d'au moins deux aliments.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Analyse de renseignements nutritifs, ALMARN*<br>– *Analyse de renseignements nutritionnels, ALM201-1*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **préparer, comparer et analyser une grande variété de denrées alimentaires afin d'augmenter le goût de celles ayant une grande valeur nutritive dans un régime alimentaire** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il prépare au moins six aliments pour :<br>– étudier les effets des matières grasses sur leur goût; par exemple, les produits laitiers, les viandes<br>– étudier les effets d'une méthode de préparation sur le contenu en matières grasses d'un aliment<br>– décrire au moins deux aliments faibles en matières grasses et agréables au goût<br>– décrire deux aliments riches en fibres et agréables au goût.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-2A ou 2B*<br><br>*Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 40 |
| | • **une analyse** : pour au moins un de ces plats préparés, il fera une analyse détaillée de ce plat.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Analyse des plats préparés par l'élève, ALMANA*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau intermédiaire, ALMEMP-2*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **démontrer ses compétences de base.** | • **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| | *L'élève devrait :* | |
| Nutrition et nature des aliments | • appliquer les recommandations du *Guide alimentaire canadien pour manger sainement* dans l'analyse des habitudes alimentaires;<br><br>• identifier les sources et expliquer les fonctions des éléments nutritifs essentiels :<br>– l'eau<br>– les glucides, les protéines et les matières grasses<br>– les vitamines A et D<br>– la vitamine C et la thiamine, la riboflavine et la niacine<br>– le fer et le calcium;<br><br>• établir le rapport entre la teneur en énergie des aliments et le corps en tant que système d'équilibre énergétique; | |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Nutrition et nature des aliments (suite) | *L'élève devrait :*<br>• expliquer les effets de la cuisson et de la transformation sur les éléments nutritifs;<br>• évaluer l'importance nutritionnelle d'aliments distincts, de repas et d'habitudes alimentaires;<br>• prévoir les conséquences que les choix alimentaires peuvent avoir sur notre santé;<br>• traiter du rapport qui existe entre les régimes faibles en matières grasses et riches en fibres et le mieux-être, les maladies cardiaques, le cancer, l'arthrite, l'obésité et le diabète;<br>• expliquer les facteurs de risques de troubles cardiaques en ce qui concerne particulièrement la quantité et la qualité des matières grasses et du sodium dans un régime alimentaire;<br>• faire la différence entre les gras monoinsaturés, polyinsaturés et les gras saturés, et expliquer les effets de ces gras sur le niveau de cholestérol;<br>• déterminer les sources et expliquer les fonctions des fibres solubles et insolubles. | Suivre un régime alimentaire sans être informé, avoir des habitudes alimentaires irrégulières, des repas-minute beaucoup trop fréquents, des régimes très faibles en gras, etc. |
| Nutrition et consumérisme | • décrire les indices sur lesquels on peut se fier en matière de renseignements nutritionnels;<br>• analyser des renseignements nutritionnels fiables et non fiables;<br>• analyser des renseignements erronés sur les gras et les fibres;<br>• expliquer un tableau d'information nutritionnelle d'un emballage;<br>• comparer le contenu en matières grasses des aliments;<br>• analyser le contenu en fibres des aliments. | S'interroger sur les viandes rouges, les produits laitiers.<br><br>Crème glacée et lait glacé, viandes maigres et viandes grasses<br><br>Céréales complètes ou transformées, légumes, sortes de pain, etc. |
| Nutrition et préparation | • planifier, préparer et évaluer des aliments et des repas qui correspondent aux recommandations du *Guide alimentaire canadien pour manger sainement;*<br>• comparer l'effet de différentes méthodes de préparation et de transformation sur le contenu lipidique d'une variété d'aliments;<br>• évaluer l'effet des matières grasses et des fibres sur la qualité gustative des aliments;<br>• modifier, préparer et évaluer des recettes pour arriver à en déduire les matières grasses et en augmenter les fibres. | |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Sécurité, hygiène et équipement | *L'élève devrait :*<br>• acquérir des habiletés et des techniques dans le maniement sécuritaire et hygiénique des ustensiles et des appareils. | |
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi. | Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il acquises?<br><br>Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les intérêts et les valeurs de l'élève?<br><br>Quelles compétences l'élève a-t-il développées? (habiletés techniques, connaissances, attitudes)<br><br>Quelle est leur importance actuelle?<br><br>Quelle sera leur importance à l'avenir? |

| | |
|---|---|
| **MODULE ALM202 :** | **NUTRITION ET PERFORMANCE ATHLÉTIQUE** |
| **Niveau :** | **Intermédiaire** |
| **Thème :** | **Nutrition** |
| **Préalable :** | **Notions de base en alimentation (ALM101)** |
| **Paramètres du module :** | **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.** |

Les athlètes travaillant à l'amélioration de leur performance ont besoin de savoir comment l'alimentation peut les aider à retirer d'un repas, le maximum d'énergie qu'ils recherchent avant une compétition. Qu'il s'agisse d'alimentation pendant l'entraînement ou d'un repas avant une compétition, l'élève apprendra à préparer des aliments correspondant aux besoins des athlètes.

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| *L'élève va :* | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **étudier le rôle de l'alimentation et des éléments nutritifs dans la performance athlétique** | • **un test** portant sur les concepts dans lequel il montre qu'il comprend :<br>– le rôle du *Guide alimentaire canadien pour manger sainement*, le rôle des aliments et des éléments nutritifs dans la performance athlétique<br>– la digestion, l'absorption et le métabolisme<br>– l'utilisation de l'énergie par le corps<br>– le rôle de l'eau dans le corps<br>– les protéines et le développement des muscles<br>– les besoins nutritionnels d'un athlète par rapport à ceux d'une personne non athlétique<br>– la constitution du corps d'un athlète<br>– les besoins nutritionnels pendant l'entraînement, avant et pendant une compétition.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Questions développées par l'enseignant*<br>*Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test* | 20 |
| • **établir des stratégies pour obtenir une nutrition optimale pour un athlète** | • **une analyse** au cours de laquelle il va planifier des repas qui correspondent aux recommandations du *Guide alimentaire canadien pour manger sainement* et qui répondent aux besoins énergétiques d'un athlète; les repas seront équilibrés et incluront : des glucides, des gras et des protéines pour :<br>– un régime d'entraînement, pendant une période de trois jours<br>– un repas mangé à la maison avant une compétition<br>– un repas mangé «en route» avant une compétition.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Évaluation du régime alimentaire d'un athlète, ALM202-1*<br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |

MODULE ALM202 : NUTRITION ET PERFORMANCE ATHLÉTIQUE (suite)

<table>
<tr><th>Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)</th><th>Critères et conditions d'évaluation (ébauche)</th><th>Attribution suggérée</th></tr>
<tr><td>L'élève va :</td><td>L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :</td><td></td></tr>
<tr><td>• évaluer les renseignements nutritionnels et les renseignements erronés destinés aux athlètes</td><td>• une analyse au cours de laquelle il va appliquer les critères établis pour analyser des renseignements nutritionnels destinés aux athlètes.<br><br>Matériel d'évaluation<br>– Analyse de renseignements nutritifs, ALMARN<br><br>Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent</td><td>10</td></tr>
<tr><td>• choisir, préparer et évaluer des aliments qui répondront aux besoins d'un athlète</td><td>• des expériences pratiques au cours desquelles il prépare des aliments correspondant aux besoins d'un athlète pour cinq éléments nutritifs parmi ceux énumérés ci-dessous :<br>– une alimentation riche en glucides<br>– une alimentation contenant suffisamment de protéines<br>– une alimentation de précompétition<br>– une alimentation pendant une compétition<br>– une alimentation d'après compétition<br>– une alimentation d'après compétition qu'il faut manger «en route».<br><br>Matériel d'évaluation<br>– Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-2A ou 2B<br>– Tableau de normes pour les plats préparés : Nutrition et performance athlétique, ALM202-2<br><br>Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent</td><td>40</td></tr>
<tr><td></td><td>• une analyse : pour au moins trois aliments, il fera une analyse de ces aliments.<br><br>Matériel d'évaluation<br>– Analyse des plats préparés par l'élève, ALMANA<br><br>Norme : toutes les parties sont complétées.</td><td>10</td></tr>
</table>

| Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA) | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau intermédiaire, ALMEMP-2*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **démontrer ses compétences de base.** | • **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| | *L'élève devrait :* | |
| Nutrition | • établir le rôle de la nutrition en tant que facteur-clé pour une amélioration de la performance athlétique;<br><br>• se référer au *Guide alimentaire canadien pour manger sainement* pour une nutrition optimale;<br><br>• étudier le rôle de la digestion, de l'assimilation et du métabolisme par rapport à l'utilisation des éléments nutritifs;<br><br>• évaluer les besoins énergétiques d'un athlète;<br><br>• faire le lien entre les systèmes qui libèrent l'énergie dans le corps par rapport au genre d'activité physique et aux éléments nutritifs présents, y compris :<br>– la présence et l'utilisation de glucose et de glycogène | |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Nutrition (suite) | *L'élève devrait :*<br>– l'intensité et la durée de l'activité physique<br>– les glucides contenus dans un régime<br>– le résultat de l'entraînement sur la consommation d'énergie;<br><br>• faire le lien entre la quantité d'eau perdue au cours de l'exercice et le besoin de boire suffisamment de liquides pour prévenir la déshydratation;<br><br>• étudier la structure de la protéine et sa fonction dans le développement des muscles;<br><br>• examiner la tendance qu'ont certains groupes d'athlètes de ne pas prendre suffisamment de calcium et de fer;<br><br>• comparer les besoins nutritifs d'un athlète à l'entraînement avec ceux de toute personne en bonne santé;<br><br>• étudier une constitution physique normale ou idéale en tenant compte des besoins particuliers dus à des activités spécifiques. | Sports de contact par opposition aux sports d'endurance |
| Nutrition et gestion | • énumérer le contenu nutritif du régime d'un athlète à l'entraînement;<br><br>• énumérer le contenu nutritif des aliments consommés immédiatement avant et pendant une compétition;<br><br>• comparer les besoins nutritifs d'un athlète faisant des activités de courte durée et des activités d'endurance;<br><br>• évaluer et proposer des stratégies visant à changer l'équilibre énergétique afin de faciliter une diminution ou une augmentation saine de poids;<br><br>• différencier les facteurs qui influencent les habitudes alimentaires de l'athlète, y compris :<br>– les besoins psychologiques<br>– les croyances, les tabous, les superstitions<br>– le goût des aliments<br>– les aliments trouvés sur le marché;<br><br>• évaluer les conséquences des habitudes alimentaires sur l'équilibre nutritif;<br><br>• proposer des méthodes pour maintenir et améliorer l'équilibre nutritif, en tenant compte des contraintes imposées par les diverses habitudes alimentaires. | Anxiété due à la compétition<br><br>Préférences personnelles, aliments connus par rapport à ceux qui ne le sont pas<br><br>Manger «en route», des repas-minute, dans les restaurants. |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Préparation | *L'élève devrait :*<br>• planifier, préparer et évaluer des aliments qui correspondent aux besoins d'un athlète tels que les éléments suivants :<br>– une alimentation riche en glucides<br>– une alimentation contenant suffisamment de protéines<br>– une alimentation de précompétition<br>– une alimentation pendant une compétition<br>– une alimentation d'après compétition<br>– une alimentation d'après compétition qu'il faut manger «en route». | |
| Choix des aliments et consumérisme | • évaluer des aliments en lisant les renseignements nutritionnels des emballages;<br>• formuler des critères qu'un athlète pourra utiliser pour évaluer les renseignements nutritionnels et ceux qui sont incomplets ou erronés;<br>• déterminer et évaluer les renseignements nutritionnels destinés aux athlètes et ceux qui sont incomplets ou erronés; | La publicité faisant la promotion de produits commerciaux, ex. : des suppléments aminoacides, des boissons pour sportifs<br><br>Les aides ergogéniques en nutrition (destinés à améliorer la performance), ex. : le pollen d'abeille<br><br>La promotion de régimes qui éliminent certains aliments comme le bœuf, le lait. |
| | • planifier, préparer et évaluer des aliments, des collations, des repas et des régimes pour avoir une nutrition optimale dans divers contextes. | La grande consommation de glucides, la diminution ou l'augmentation de poids, l'absorption adéquate de protéines pour grossir la masse musculaire, la nutrition avant, pendant et après la compétition, l'alimentation «en route» |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Sécurité, hygiène et équipement | *L'élève devrait :*<br>• acquérir des habiletés et des techniques dans le maniement sécuritaire et hygiénique des ustensiles et des appareils. | |
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi. | Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il acquises?<br><br>Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les intérêts et les valeurs de l'élève?<br><br>Quelles compétences l'élève a-t-il développées? (habiletés techniques, connaissances, attitudes)<br><br>Quelle est leur importance actuelle?<br><br>Quelle sera leur importance à l'avenir? |

**MODULE ALM203 : L'ÉNERGIE NÉCESSAIRE À LA SANTÉ ET À L'ACTIVITÉ PHYSIQUE**

**Niveau :** **Intermédiaire**

**Thème :** **Nutrition**

**Préalable :** **Notions de base en alimentation (ALM101)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

Certaines personnes désirent prendre du poids alors que d'autres aimeraient en perdre. Il existe de nombreuses méthodes pour arriver à de tels buts, mais sont-elles efficaces? L'élève apprendra à faire de bons choix relatifs à l'alimentation et à l'activité physique, et à préparer des repas qui lui permettront d'être en meilleure forme physique.

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| *L'élève va :*<br>• **étudier le rapport qui existe entre l'apparence, la constitution physique, le mieux-être et les troubles alimentaires**<br>• **établir des stratégies pour avoir et garder une bonne constitution physique** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :*<br>• **un projet** dans lequel il :<br>– analyse trois troubles alimentaires en fonction :<br>• des facteurs influençant l'apparence<br>• de la constitution physique, bonne ou mauvaise<br>– fait une analyse de ses activités et des aliments qu'il a consommés pendant trois jours et qui montre qu'il comprend :<br>• l'effet de l'apport en calories et de la dépense d'énergie sur l'équilibre énergétique<br>• les variables en matière d'apport calorique et de dépense d'énergie<br>• les effets de l'équilibre énergétique sur la constitution physique et le poids<br>• les buts réalistes pour perdre ou prendre du poids<br>• les changements d'habitudes alimentaires ou d'activités physiques pour perdre ou prendre du poids.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Projet de recherche : L'énergie nécessaire à la santé et à l'activité physique, ALM203-1*<br><br>*Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 30 |

**MODULE ALM203 : L'ÉNERGIE NÉCESSAIRE À LA SANTÉ ET À L'ACTIVITÉ PHYSIQUE** (suite)

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| *L'élève va :* | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **évaluer les régimes, les produits diététiques et les groupes de soutien** | • **une analyse** dans le cadre de laquelle il va évaluer au moins un régime en tenant compte de ses conséquences à court et à long terme.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Analyse d'un régime alimentaire pour perdre du poids, ALM203-2*<br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **choisir, préparer et évaluer des aliments dans le but d'établir une liste d'aliments pouvant maintenir le poids désiré** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il choisit, prépare et évalue au moins cinq aliments qui peuvent aider une personne à perdre ou à prendre du poids :<br>– des méthodes de cuisson appropriées<br>– des ingrédients appropriés<br>– des collations appropriées.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-2A ou 2B*<br>– *Tableau de normes pour les plats préparés : L'énergie nécessaire à la santé et à l'activité physique, ALM203-3*<br>*Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 40 |
| | • **une analyse :** pour au moins trois plats préparés, il fera une analyse de ces plats.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Analyse des plats préparés par l'élève, ALMANA*<br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau intermédiaire, ALMEMP-2*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA*<br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :***<br><br>• **démontrer ses compétences de base.** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :*<br><br>• **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| | *L'élève devrait :* | |
| Nutrition et santé | • traiter des facteurs psychologiques et sociaux qui influencent l'apparence physique; | |
| | • déterminer la constitution physique en tenant compte :<br>– des coûts pour le mieux-être d'un poids excessif et insuffisant<br>– du poids par rapport à la constitution physique<br>– des méthodes permettant de mesurer la constitution physique<br>– de la constitution physique idéale<br>– des variables dans une constitution physique idéale; | Sexe, activité (sports de contact, ballet) |
| | • étudier la constitution et l'apparence physiques; | |
| | • prévoir les conséquences des changements d'alimentation et de la dépense d'énergie sur l'équilibre énergétique :<br>– évaluer les facteurs influençant l'apport énergétique<br>– analyser l'importance des habitudes alimentaires dans la modification de l'apport en énergie<br>– différencier les facteurs qui influent sur la dépense d'énergie<br>– comparer l'énergie nécessaire pour différents genres et différentes intensités d'activité physique<br>– discuter des buts à se fixer pour avoir et conserver une bonne constitution physique; | Âge, taille, sexe, métabolisme basal, activité physique<br><br>Anaérobie et aérobie, énergie intense, faible |
| | • analyser son équilibre énergétique personnel; | |

**MODULE ALM203 : L'ÉNERGIE NÉCESSAIRE À LA SANTÉ ET À L'ACTIVITÉ PHYSIQUE** (suite)

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Nutrition et santé (suite) | *L'élève devrait :*<br>• différencier les conséquences à court et à long terme des régimes, des produits diététiques et des groupes de soutien :<br>– formuler et appliquer des critères pour l'évaluation des régimes<br>– comparer les produits diététiques avec d'autres méthodes utilisées pour atteindre un poids idéal<br>– dire en quoi les groupes de soutien facilitent la surveillance et le contrôle du poids;<br>• discuter de la fréquence et des conséquences des troubles alimentaires chez certaines personnes :<br>– différencier l'anorexie nerveuse, la boulimie et les excès de table<br>– comparer le développement, la reconnaissance et le traitement des troubles alimentaires. | |
| Nutrition et préparation | • planifier, préparer et évaluer des aliments ou des repas qui permettent de :<br>– perdre ou prendre du poids<br>– prendre des collations tout en voulant perdre ou prendre du poids;<br>• planifier, préparer et évaluer des aliments permettant de perdre ou de prendre du poids, grâce :<br>– à différentes méthodes de cuisson<br>– aux changements d'ingrédients;<br>• évaluer et comparer la valeur énergétique de divers aliments. | |
| Sécurité, hygiène et équipement | • acquérir des habiletés et des techniques dans le maniement sécuritaire et hygiénique des ustensiles et des appareils. | |
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi. | Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il acquises?<br>Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les intérêts et les valeurs de l'élève?<br>Quelles compétences l'élève a-t-il développées? (habiletés techniques, connaissances, attitudes)<br>Quelle est leur importance actuelle?<br>Quelle sera leur importance à l'avenir? |

**MODULE ALM204 : GÂTEAUX ET PÂTISSERIES**

**Niveau :** **Intermédiaire**

**Thème :** **Préparation et présentation**

**Préalable :** **Introduction à la pâtisserie (ALM102)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

La cuisine canadienne, que ce soit pour des occasions spéciales, des fêtes ou des repas, peut être rehaussée par des gâteaux et des pâtisseries. L'élève perfectionnera ses habiletés et ses connaissances relatives à la confection de gâteaux et de pâtisseries.

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| *L'élève va :* | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **traiter du rôle des gâteaux et des pâtisseries dans la cuisine canadienne, en tenant compte de la nutrition et des traditions culturelles et sociales**<br><br>• **comparer la fonction des ingrédients qui entrent dans la confection des gâteaux et des pâtisseries** | • **un test** portant sur les concepts touchant :<br>– les valeurs nutritive et sociale<br>– la fonction des ingrédients<br>– les méthodes de mélange<br>– les critères de qualité.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Questions développées par l'enseignant*<br><br>*Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test* | 20 |
| • **préparer et évaluer les gâteaux et les pâtisseries, en utilisant des techniques conventionnelles** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il prépare au moins cinq des plats suivants, correspondant chacun aux critères de qualité indiqués ou les dépassant :<br>– un gâteau sablé en utilisant la méthode en deux étapes<br>– un gâteau ou mousseline<br>– une pâte à foncer<br>– une pâte à choux<br>– une pâte feuilletée<br>– une garniture ou un glaçage<br>– un gâteau décoré.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-2A ou 2B*<br>– *Tableau de normes pour les plats préparés : Gâteaux, ALM204-1*<br>– *Tableau de normes pour les plats préparés : Pâtisseries, ALM204-2*<br><br>*Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 60 |

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| | • **une analyse** : pour au moins un des plats préparés, il fera une analyse de ce plat.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Analyse des plats préparés par l'élève, ALMANA*<br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau intermédiaire, ALMEMP-2*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA*<br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **démontrer ses compétences de base.** | • **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| | *L'élève devrait :* | |
| Nutrition et aspect multiculturel de l'alimentation | • traiter de la valeur nutritive des gâteaux et des pâtisseries, en tenant compte :<br>– de la teneur en sucres et en matières grasses<br>– de la valeur énergétique<br>– des variations dans la valeur nutritive des gâteaux et des pâtisseries;<br>• traiter du rôle des gâteaux et des pâtisseries dans les rencontres sociales ou à caractère culturel et traditionnel. | Gâteau des anges et gâteau sablé |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Nature des aliments | *L'élève devrait :*<br>• déterminer le rôle des principaux ingrédients dans la préparation :<br>– de gâteaux sablés<br>– de gâteaux mousseline<br>– de la pâte à foncer<br>– de la pâte à choux<br>– de la pâte feuilletée;<br>• comparer les méthodes de mélange des ingrédients de gâteaux, à savoir :<br>– la méthode de crémage<br>– la méthode en deux étapes<br>– les gâteaux mousseline;<br>• étudier les méthodes utilisées pour la production de :<br>– pâtes à foncer<br>– pâtes à choux<br>– pâtes feuilletées. | |
| Préparation | • montrer qu'il peut :<br>– peser et mesurer avec précision<br>– mélanger des ingrédients correctement<br>– préparer des moules correctement<br>– faire cuire une pâte et déterminer le moment où la cuisson est terminée<br>– changer et varier les recettes de base<br>– rattraper les erreurs et les imperfections;<br>• améliorer des habiletés et des techniques pour la confection d'une variété de gâteaux selon diverses méthodes, notamment :<br>– la méthode en deux étapes<br>– les gâteaux mousseline;<br>• préparer divers glaçages et garnitures;<br>• utiliser les habiletés, les ustensiles et les techniques appropriés pour assembler et décorer un gâteau de façon artistique; | Gâteaux des anges, éponges, et mousseline |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Préparation (suite) | *L'élève devrait :*<br>• acquérir des habiletés et des techniques pour la confection :<br>– d'une variété de pâtisseries à base de pâte à foncer<br>– d'une pâte à choux<br>– d'une pâte feuilletée. | Tartes et tartelettes, pâtisseries sucrées et délicieuses ayant différentes origines ethniques<br><br>Feuilletés à la crème, éclairs<br><br>Pâtisseries sucrées et délicieuses de différentes origines ethniques |
| Sécurité, hygiène et équipement | • montrer des habitudes de travail hygiéniques et sécuritaires et l'utilisation appropriée d'ustensiles et d'appareils;<br>• identifier et aborder les questions de sécurité, relatives aux aliments et aux appareils, qui ont rapport à la confection des gâteaux et des pâtisseries. | Équipement commercial : mélangeur, balance à mesurer les portions, four |
| Gestion | • évaluer les produits à partir des normes de qualité reconnues. | |
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi. | Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il acquises?<br><br>Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les intérêts et les valeurs de l'élève?<br><br>Quelles compétences l'élève a-t-il développées? (habiletés techniques, connaissances, attitudes)<br><br>Quelle est leur importance actuelle?<br><br>Quelle sera leur importance à l'avenir? |

**MODULE ALM205 : PAINS ET PETITS PAINS À LA LEVURE**

**Niveau :** **Intermédiaire**

**Thème :** **Préparation et présentation**

**Préalable :** **Introduction à la pâtisserie (ALM102)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

Comme par magie, la levure et l'habileté du boulanger peuvent transformer de simples ingrédients en œuvres d'art appétissantes. L'élève peut confectionner une variété surprenante de pains et de petits pains lorsqu'il comprend quels ingrédients et quelles techniques particulières sont nécessaires pour travailler avec de la levure.

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **montrer qu'il comprend le rôle de la levure et les étapes entrant dans la préparation de divers pains à la levure** | • **un test** portant sur les concepts touchant :<br>– la fonction des ingrédients<br>– les étapes de la production<br>– les méthodes de mélange<br>– les traitements superficiels<br>– les divers pains contenant de la levure<br>– l'entreposage et la manipulation.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Questions développées par l'enseignant*<br><br>*Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test* | 20 |
| • **montrer qu'il a acquis les habiletés nécessaires pour confectionner divers pains à la levure** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il prépare au moins quatre pains à la levure différents comprenant des pains, de petits pains et des pâtes sucrées, correspondant chacun aux critères de qualité indiqués ou les dépassant.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-2A ou 2B*<br>– *Tableau de normes pour les plats préparés : Pains et petits pains à la levure, ALM205-1*<br><br>*Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 60 |

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| | • **une analyse** : pour au moins trois pains, il fera une analyse de ces pains.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Analyse des plats préparés par l'élève, ALMANA*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau intermédiaire, ALMEMP-2*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **démontrer ses compétences de base.** | • **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| | *L'élève devrait :* | |
| Nature des aliments | • montrer qu'il comprend le rôle de la levure et les étapes entrant dans la préparation de divers pains à la levure, y compris :<br>– les sortes de levure et leur emploi<br>– la manipulation correcte de la levure et des pâtes<br>– la fermentation et la vérification; | |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Nature des aliments (suite) | *L'élève devrait :*<br>• comparer les pains à la levure, compte tenu de :<br>– la proportion des ingrédients<br>– les effets des ingrédients sur le produit;<br>• comparer les méthodes de mélange employées dans la préparation des pâtes à la levure, soit :<br>– la méthode de fermentation directe<br>– la méthode sur levain-levure;<br>• comparer les divers traitements superficiels utilisés pour les pains et les petits pains à la levure. | Pâte sucrée et pâte à pain<br>Farine de blé entier et farine blanche |
| Préparation des pains | • montrer qu'il possède les connaissances en boulangerie nécessaires à la confection de pains et de petits pains à la levure, notamment :<br>– peser et mesurer avec précision<br>– mélanger des ingrédients correctement<br>– préparer des moules correctement<br>– faire cuire une pâte et déterminer le moment où la cuisson est terminée<br>– changer et varier les recettes de base<br>– rattraper les erreurs et les imperfections;<br>• acquérir des habiletés et des techniques pour la confection d'une grande variété de pains et de petits pains à la levure et de pâtes sucrées, notamment :<br>– les différentes méthodes de mélange<br>– les différentes techniques de façonnage<br>– les divers traitements superficiels. | Pâtes sucrées comme brioches à la cannelle, croissants |
| Sécurité, hygiène et équipement | • montrer des habitudes de travail hygiéniques et sécuritaires et l'utilisation appropriée d'ustensiles et d'appareils;<br>• identifier et aborder les questions de sécurité, relatives aux aliments et aux appareils, qui ont rapport aux <u>Pains et petits pains à la levure</u>. | Équipement commercial : chambre-étuve de fermentation, diviseuse à brioches, malaxeur, four, balances |
| Gestion | • juger de la qualité des pains et des petits pains à la levure et des pâtes sucrées selon les normes de qualité reconnues;<br>• déterminer l'entreposage et la manipulation appropriés des pains à la levure cuits. | |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Portfolio/Choix de carrière | L'élève devrait :<br>• évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi. | Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il acquises?<br><br>Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les intérêts et les valeurs de l'élève?<br><br>Quelles compétences l'élève a-t-il développées? (habiletés techniques, connaissances, attitudes)<br><br>Quelle est leur importance actuelle?<br><br>Quelle sera leur importance à l'avenir? |

**MODULE ALM206 : PRODUITS LAITIERS ET ŒUFS**

**Niveau :** **Intermédiaire**

**Thème :** **Préparation et présentation**

**Préalable :** **Notions de base en alimentation (ALM101)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

Les produits laitiers et les œufs sont parmi les aliments les plus utilisés. Il est important que l'élève apprenne à connaître ces aliments et qu'il comprenne les différents produits qui existent sur le marché, ce qu'ils ajoutent aux plats cuisinés et comment en tirer le maximum.

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| *L'élève va :*<br>• **comparer divers produits laitiers en tenant compte de la valeur nutritive, de la transformation et de la manipulation**<br>• **décrire la valeur nutritive, les catégories et la manipulation des œufs**<br>• **comparer le rôle des œufs dans diverses préparations culinaires.** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :*<br>• **un test** portant sur les concepts touchant :<br>– la valeur nutritive des produits laitiers et des œufs<br>– les différents produits laitiers<br>– les différentes méthodes de transformation des produits laitiers<br>– les soins, la manipulation et l'entreposage des produits laitiers et des œufs<br>– les préoccupations spécifiques relatives à l'hygiène pour les produits laitiers et les œufs<br>– le pourquoi de la cuisson des produits laitiers et des œufs et les effets de celle-ci sur ces aliments<br>– la fonction des œufs dans la cuisson.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Questions développées par l'enseignant*<br>*Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux question du test* | 20 |
| • **appliquer les principes de la cuisine à base de produits laitiers dans la préparation de divers aliments**<br>• **utiliser diverses méthodes de cuisson des œufs et de cuisson avec des œufs** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il prépare au moins cinq des produits suivants, correspondant chacun aux critères de qualité indiqués ou les dépassant :<br>– des produits laitiers cuits, ex. : une sauce à base de lait, une soupe crémeuse ou un flan<br>– un mets à base de fromage, ex. : un gâteau au fromage, des macaronis au fromage<br>– un mets aux œufs permettant de montrer différentes fonctions des œufs :<br>• épaissir, ex. : quiche, sauce anglaise<br>• faire lever, ex. : gâteau mousseline, soufflé<br>• émulsionner, ex. : sauce hollandaise ou mayonnaise<br>• lier, ex. : croquettes de poulet, des «burgers»<br>– des œufs cuits, en utilisant des méthodes de cuisson à chaleur sèche ou humide<br>– une omelette ou une variante de celle-ci. | 60 |

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :*<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-2A ou 2B*<br>– *Tableau de normes pour les plats préparés : Produits laitiers et œufs, ALM206-1*<br>*Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | |
| | • **une analyse :** pour au moins un des ces aliments de chacun des ingrédients (produits laitiers et œufs), il fera une analyse de cet aliment.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Analyse des plats préparés par l'élève, ALMANA*<br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau intermédiaire, ALMEMP-2*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA*<br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **démontrer ses compétences de base.** | • **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Nutrition | *L'élève devrait :*<br>• reconnaître l'importance nutritionnelle du lait et des produits laitiers, notamment :<br>– les éléments nutritifs principaux comme le calcium, la protéine complète et les vitamines A et D<br>– le rôle du calcium tiré du lait pour régulariser la pression sanguine et maintenir la densité de la masse osseuse<br>– le rôle du fromage dans la lutte contre la carie dentaire<br>– les problèmes de l'intolérance au lactose;<br>• traiter de la gamme des produits laitiers offerts sur le marché et de leur teneur en matières grasses;<br>• étudier la composition et l'importance nutritionnelles des œufs, notamment :<br>– les œufs comme source de protéine complète<br>– les œufs et le cholestérol. | Ostéoporose<br><br>Développement de produits alimentaires comme les œufs sans cholestérol |
| Nature des aliments | • traiter des nombreux produits laitiers offerts sur le marché et notamment :<br>– des principales étapes de production et de transformation des produits laitiers<br>– de la grande diversité des produits laitiers;<br>• énoncer les principes de la cuisine à base de lait en :<br>– établissant le lien entre le lait et la cuisine riche en protéines<br>– expliquant les problèmes qui peuvent survenir lorsque le lait est chauffé et/ou est soumis à des substances chimiques, y compris les acides, les tanins et le sel;<br>• décrire le processus de fabrication du fromage;<br>• parler des différents sortes de fromage, notamment :<br>– de leur valeur nutritive<br>– de leur caractéristique principale<br>– de leur importance régionale et culturelle;<br>• définir les principes de la cuisine à base de fromage en :<br>– établissant le lien entre le fromage et les principes de la cuisine riche en protéines<br>– expliquant les problèmes pouvant survenir au cours de la cuisson;<br>• définir les principes de la cuisine à base d'œufs en :<br>– établissant le lien entre les œufs et les principes de la cuisine riche en protéines | Augmentation de la valeur nutritive, homogénéisation, pasteurisation<br><br>Liquide, en poudre, en boîte, en yogourt, en crème glacée, etc.<br><br>Différents pourcentages de matières grasses |

## MODULE ALM206 : PRODUITS LAITIERS ET ŒUFS (suite)

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Nature des aliments (suite) | *L'élève devrait :*<br>– répondant aux questions ayant trait à la température de cuisson et à la cuisson prolongée;<br><br>• nommer les fonctions culinaires des œufs :<br>– épaissir<br>– faire lever<br>– émulsionner<br>– lier ou badigeonner. | Quiche, liaison, soufflé |
| Préparation | • appliquer les connaissances de la cuisine à base de lait dans la préparation et l'évaluation d'une variété de mets à base de lait;<br><br>• appliquer les principes de la cuisine à base d'œufs dans la préparation d'œufs et de mets à base d'œufs, en utilisant des méthodes de cuisson à chaleur sèche et humide;<br><br>• appliquer les principes de la cuisine à base de fromage dans la préparation de mets au fromage. | Sauces à base de lait, soupes crémeuses |
| Sécurité, hygiène et équipement | • montrer des habitudes de travail hygiéniques et sécuritaires et l'utilisation appropriée d'ustensiles et d'appareils;<br><br>• identifier et aborder les questions de sécurité, relatives aux aliments et aux appareils, qui ont rapport aux Produits laitiers et œufs. | Équipement commercial : bain-marie, râpe, marmite à chemise de vapeur |
| Présentation ou service | • étudier les nombreuses façons d'utiliser le fromage et les produits tirés du fromage dans les aliments, les collations et les menus, soulignant la façon :<br>– de servir le fromage correctement<br>– d'entreposer le fromage correctement. | |
| Consumérisme | • traiter des connaissances nécessaires aux consommateurs pour l'achat et la consommation des produits laitiers et des œufs, notamment en ce qui a trait :<br>– à la catégorie<br>– à la manipulation et à l'entreposage appropriés<br>– aux différentes formes de produits<br>– aux dates inscrites<br>– aux préoccupations relatives à la saine conservation des aliments. | |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Portfolio/Choix de carrière | *L'élève devrait :*<br>• évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi. | Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il acquises?<br><br>Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les intérêts et les valeurs de l'élève?<br><br>Quelles compétences l'élève a-t-il développées? (habiletés techniques, connaissances, attitudes)<br><br>Quelle est leur importance actuelle?<br><br>Quelle sera leur importance à l'avenir? |

**MODULE ALM207 : CONSOMMÉS, SOUPES ET SAUCES**

**Niveau :** **Intermédiaire**

**Thème :** **Préparation et présentation**

**Préalable :** **Notions de base en alimentation (ALM101)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

Tout bouillon ou potage léger et nutritif commence par un bon consommé. Lorsqu'on leur ajoute un agent d'épaississement, les consommés donnent de bonnes soupes et de bonnes bases pour les sauces. L'élève apprendra comment préparer des consommés, des soupes et des sauces.

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| *L'élève va :*<br>• **identifier les ingrédients utilisés dans la préparation des fonds blancs et bruns**<br>• **décrire les principaux agents d'épaississement et les aromatisants utilisés dans la préparation des sauces et des soupes** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :*<br>• **un test** portant sur les concepts touchant :<br>– le rôle des consommés et des sauces en cuisine<br>– la préparation des consommés et leurs ingrédients<br>– les principaux épaississants, leurs emplois et leurs méthodes de préparation<br>– les techniques de finition : réduire, égoutter<br>– les ingrédients et les méthodes de préparation pour les quatre bases de sauces<br>– les soupes claires, crémeuses ou qui s'épaississent d'elles-mêmes<br>– les aromatisants des bouillons et des soupes.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Questions développées par l'enseignant*<br>*Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test* | 20 |
| • **employer les bonnes techniques de préparation et de manipulation des fonds blancs et bruns**<br>• **préparer et évaluer des soupes claires et crémeuses et des bases pour les sauces** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il prépare un minimum des plats suivants, correspondant chacun aux critères de qualité indiqués ou les dépassant :<br>– un fond blanc ou un fond brun<br>– une soupe claire, crémeuse ou qui s'épaissit d'elle-même<br>– une sauce béchamel, un velouté, une sauce brune et une sauce aux tomates.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-2A ou 2B*<br>– *Tableau de normes pour les plats préparés : Consommés, soupes et sauces, ALM207-1*<br>*Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 60 |

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| *L'élève va :* | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| | • **un analyse** : pour au moins un consommé et une sauce préparée, il fera une analyse de ces aliments.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Analyse des plats préparés par l'élève, ALMANA*<br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau intermédiaire, ALMEMP-2*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA*<br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **démontrer ses compétences de base.** | • **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| | *L'élève devrait :* | |
| Nature des aliments | • traiter des consommés, à savoir :<br>– de leurs ingrédients de base<br>– de la préparation de fonds blanc, brun, de fonds obtenus à partir de fumet de poisson et de légumes<br>– de l'importance des consommés en cuisine; | |

<table>
<tr><th>Concepts</th><th>Attentes spécifiques pour l’apprenant (ASA)</th><th>Notes</th></tr>
<tr><td>Nature des aliments (suite)</td><td>L’élève devrait :<br>• nommer les agents d’épaississement, notamment le roux blanc, le roux blond, le roux brun, la sauce blanche et la fécule de maïs, et préciser :<br>– leurs fonctions<br>– la méthode de préparation<br>– leurs emplois les plus appropriés;<br><br>• traiter des techniques de réduction et d’égouttement;<br><br>• traiter des bases de sauces, notamment :<br>– des béchamels, des veloutés, des sauces brunes, des sauces aux tomates<br>– des principaux ingrédients<br>– de leurs méthodes de préparation<br>– de leur importance;<br><br>• décrire des soupes, notamment :<br>– les soupes claires, comme les potages, les bouillons et les consommés<br>– les soupes crémeuses<br>– les soupes qui s’épaississent d’elles-mêmes;<br><br>• nommer les aromatisants utilisés dans les consommés et les soupes.</td><td>Soupes crémeuses :<br>– à l’oignon et au clou de girofle<br>– au bouquet garni<br>– aux pois</td></tr>
<tr><td>Préparation</td><td>• préparer et évaluer un fond blanc et un fond brun;</td><td>Utilisation d’ingrédients appropriés et bons pour la santé :<br>– assaisonnements<br>– bouquet garni<br>– sachet<br><br>Techniques et temps de cuisson appropriés<br><br>Outils pour l’égouttage et techniques pour drainer le gras<br><br>Manipulation et salubrité des aliments</td></tr>
</table>

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Préparation (suite) | *L'élève devrait :*<br>• évaluer et utiliser des fonds préparés commercialement;<br>• préparer et utiliser de diverses façons :<br>– des roux : blancs, blonds et bruns<br>– de la sauce blanche<br>– de la fécule de maïs;<br>• préparer et évaluer des soupes claires, des soupes crémeuses et des soupes qui s'épaississent d'elles-mêmes;<br>• préparer et évaluer des sauces, dont une béchamel, un velouté, une sauce espagnole, une sauce aux tomates. | Garnitures et légumes coupés de façon uniforme et attrayante<br>Soupes riches et savoureuses<br>Différents temps de cuisson<br>Ingrédients cuits à point<br>Mets cuisinés en petites quantités<br>Servir à la bonne température |
| Sécurité, hygiène et équipement | • montrer des habitudes de travail hygiéniques et sécuritaires et l'utilisation appropriée d'ustensiles et d'appareils;<br>• identifier et aborder les questions de sécurité, relatives aux aliments et aux appareils, qui ont rapport aux Consommés, soupes et sauces. | Équipement commercial : marmite à vapeur, mélangeur |
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi. | Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il acquises?<br>Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les intérêts et les valeurs de l'élève?<br>Quelles compétences l'élève a-t-il développées? (habiletés techniques, connaissances, attitudes)<br>Quelle est leur importance actuelle?<br>Quelle sera leur importance à l'avenir? |

**MODULE ALM208 : FRUITS, LÉGUMES ET PRODUITS CÉRÉALIERS**

**Niveau :** **Intermédiaire**

**Thème :** **Préparation et présentation**

**Préalable :** **Notions de base en alimentation (ALM101)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

Les fruits, les légumes et les produits céréaliers, d'une incroyable diversité, sont importants à cause de leur valeur nutritive et de la variété qu'ils ajoutent à nos repas et à nos menus. L'élève apprendra à préserver la qualité de ces aliments tout en les préparant.

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| *L'élève va :* | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **montrer sa connaissance des fruits, des légumes et des produits céréaliers, en parlant :**<br>– **de la variété des sortes et des formes de produits**<br>– **des soins, de la manipulation, de l'entreposage**<br>– **de la valeur nutritive**<br>– **de la cuisson : raisons, méthodes et résultats** | • **un test** portant sur les concepts touchant les fruits, les légumes et les produits céréaliers en ce qui concerne :<br>– les diverses formes et sortes (y compris des exemples multiculturels)<br>– la saison, les soins, la manipulation et l'entreposage<br>– la catégorie<br>– la cuisson : raisons, méthodes et résultats<br>– la valeur nutritive.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Questions développées par l'enseignant*<br><br>*Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test* | 20 |
| • **préparer et évaluer les fruits, les légumes et les produits céréaliers, en utilisant une variété de méthodes de cuisson** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il exécute les travaux suivants, correspondant chacun aux critères de qualité indiqués ou les dépassant :<br>– une méthode de cuisson à chaleur humide de fruits ou de légumes, ex. : blanchir, cuire à l'étuvée, porter à ébullition, cuire à la vapeur, braiser, cuire en ragoût<br>– deux méthodes de cuisson à chaleur sèche de fruits ou de légumes, ex. : cuire au four, sauter, griller, frire, sauter à la chinoise<br>– une méthode de cuisson de fruits ou de légumes au four à micro-ondes<br>– un plat de riz<br>– un plat de pâtes<br>– une préparation de fruits, de légumes, de produits céréaliers ou de pâtes qui illustre l'influence d'une région ou d'une culture. | 60 |

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :*<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-2A ou 2B*<br>– *Tableau de normes pour les plats préparés : Fruits, légumes et produits céréaliers, ALM208-1*<br><br>*Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | |
| | • **une analyse** : pour au moins un plat de fruits ou de légumes et un produit céréalier préparé, il fera une analyse de ces aliments.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Analyse des plats préparés par l'élève, ALMANA*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau intermédiaire, ALMEMP-2*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **démontrer ses compétences de base.** | • **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Nature des aliments | *L'élève devrait :*<br>• classer les fruits et les légumes en catégories différentes selon :<br>– la partie utilisée de la plante<br>– la teneur en eau<br>• taux d'humidité très élevé, humide/ farineux, farineux/sec<br>– la saveur<br>• saveur délicate<br>• saveur forte<br>– la couleur (pigmentation)<br>• blanc - flavine<br>• vert - chlorophylle<br>• rouge - anthocyanines<br>• jaune - caroténoïdes;<br>• étudier les changements qui se produisent dans les fruits et les légumes quand ils sont soumis à des facteurs comme la chaleur, à des méthodes de cuisson et à des substances chimiques diverses;<br>• utiliser les renseignements indiqués ci-dessus pour dresser une liste de règles générales pour la cuisson des fruits et des légumes;<br>• étudier l'histoire des pâtes alimentaires de qualité, ainsi que les ingrédients et les méthodes utilisées dans leur confection;<br>• dresser la liste des diverses sortes de riz;<br>• faire des recherches et évaluer les nombreuses sortes de riz que l'on trouve sur le marché. | Caractéristiques, emploi dans diverses recettes |
| Consumérisme et choix des aliments | • comparer les différentes sortes de fruits et de légumes que l'on trouve sur le marché et montrer quels sont les soins, la manipulation et l'entreposage adéquats dans chaque cas;<br>• traiter du caractère saisonnier de nombreux fruits et légumes;<br>• expliquer les systèmes de classement par catégories utilisés pour les fruits et les légumes frais, congelés et en boîte. | |
| Nutrition | • juger de la valeur nutritive et de l'importance des fruits, des légumes et des produits céréaliers, compte tenu de leur teneur :<br>– en sucres complexes<br>– en vitamines et en minéraux<br>– en fibres<br>– en matières grasses<br>– en calories. | |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Préparation et présentation | *L'élève devrait :*<br>• appliquer une grande variété de méthodes de cuisson, à chaleur humide et à chaleur sèche, dans la préparation de fruits et de légumes frais, congelés et déshydratés;<br>• utiliser diverses méthodes de cuisson et diverses recettes pour préparer du riz et des plats de riz;<br>• étudier les possibilités culinaires des diverses variétés de pâtes alimentaires dans la préparation de hors-d'œuvre, d'accompagnements ou d'entrées;<br>• établir et utiliser des critères et des normes de qualité pour juger des plats de fruits et de légumes cuits. | |
| Sécurité, hygiène et équipement | • montrer des habitudes de travail hygiéniques et sécuritaires et l'utilisation appropriée d'ustensiles et d'appareils;<br>• identifier et aborder les questions de sécurité, relatives aux aliments et aux appareils, qui ont rapport aux <u>Fruits, légumes et produits céréaliers</u>. | Équipement commercial : friteuse, cuiseur à vapeur, poêle à frire basculante, marmite à chemise de vapeur |
| Aspects culturels | • étudier les nombreuses variétés, formes et origines culturelles ou régionales des pâtes alimentaires;<br>• sensibiliser les gens aux différentes cultures en préparant et en servant divers plats de fruits, de légumes et de produits céréaliers. | |
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi. | Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il acquises?<br>Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les intérêts et les valeurs de l'élève?<br>Quelles compétences l'élève a-t-il développées? (habiletés techniques, connaissances, attitudes)<br>Quelle est leur importance actuelle?<br>Quelle sera leur importance à l'avenir? |

**MODULE ALM209 :** **METS FROIDS ET CRÉATIVITÉ**

**Niveau :** **Intermédiaire**

**Thème :** **Préparation et présentation**

**Préalable :** **Notions de base en alimentation (ALM101)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

De nos jours, la préparation de mets froids illustre les influences de différentes parties du monde et notre désir de manger plus sainement. L'élève apprendra à utiliser à la fois sa créativité et ses connaissances de la nutrition dans la préparation des salades et des sandwichs.

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **montrer sa connaissance des salades, des vinaigrettes et des ingrédients qui entrent dans la confection de sandwichs, incluant :**<br>– **les variétés**<br>– **les aliments accessibles sur le marché**<br>– **la manipulation**<br>– **la valeur nutritive et les préoccupations relatives à la nutrition**<br><br>• **comparer les divers rôles des salades dans un repas ou un menu** | • **un test** portant sur les concepts touchant :<br>– les sortes de salades et les ingrédients dont elles sont composées<br>– les aliments offerts sur le marché, leur qualité, leur coût, leur apparence, etc. et le genre d'ingrédients utilisés dans les salades<br>– les diverses sortes de vinaigrettes et leurs ingrédients<br>– la manipulation et le genre de pains utilisés pour les sandwichs<br>– la manipulation adéquate, les proportions, les garnitures de sandwichs et les choix possibles<br>– les sortes de sandwichs<br>– la gestion du temps et des ressources dans la fabrication des sandwichs<br>– la valeur nutritive et les préoccupations relatives à la nutrition en matière de salades et de sandwichs<br>– la présentation des salades et des sandwichs.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Questions développées par l'enseignant*<br><br>*Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test* | 20 |
| • **préparer une variété de salades, de vinaigrettes et de sandwichs, en employant différents ingrédients** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il prépare et garnit au moins huit des plats suivants, correspondant chacun aux critères de qualité indiqués ou les dépassant :<br>– deux salades différentes : hors-d'œuvre, accompagnement, plat principal, dessert<br>– deux vinaigrettes différentes : une mayonnaise et une vinaigrette française classique ou une variante de celle-ci | 60 |

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :*<br>– deux sandwichs différents, à partir d'ingrédients humides et d'ingrédients secs<br>– deux plats différents<br>• plateau de fromages<br>• plateau de fruits<br>• plateau de viandes froides<br>• plateau de canapés.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-2A ou 2B*<br>– *Tableau de normes pour les plats préparés : Mets froids et créativité, ALM209-1*<br>*Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | |
| | • **une analyse** : pour au moins une salade, incluant une vinaigrette et un sandwich, il fera l'analyse de ces aliments.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Analyse des plats préparés par l'élève, ALMANA*<br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau intermédiaire, ALMEMP-2*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA*<br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **démontrer ses compétences de base.** | • **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la gestion des ressources<br>– la créativité<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
| --- | --- | --- |
| Nature des aliments | *L'élève devrait :*<br>• nommer les quatre éléments d'une salade type;<br>• comparer les diverses sortes de salades;<br>• traiter des ingrédients d'une salade, en tenant compte :<br>– des aliments offerts sur le marché, de leur qualité et de leur coût<br>– des diverses saveurs, textures et couleurs<br>– des produits importés et exotiques<br>– des herbes, des fruits, des bouquets, etc.<br>• traiter des vinaigrettes, y compris :<br>– les différentes huiles, les différents vinaigres et assaisonnements utilisés dans ces sauces<br>– les émulsions permanentes et temporaires<br>– la vinaigrette française de base et ses variantes<br>– la mayonnaise et ses variantes;<br>• traiter des produits de boulangerie utilisés dans la préparation des sandwichs, compte tenu :<br>– des diverses sortes de pains utilisées<br>– de la conservation de la fraîcheur<br>– de l'utilisation des restes et du pain rassis;<br>• traiter de l'importance des produits à tartiner dans la préparation de sandwichs;<br>• traiter des garnitures de sandwichs, compte tenu<br>– de la fraîcheur<br>– de la manipulation adéquate des aliments<br>– de la proportion d'aliments humides et d'aliments secs<br>– des substituts de protéines<br>– des légumes;<br>• étudier la variété de sandwichs et des techniques de préparation, compte tenu :<br>– de la gestion du temps et des ressources<br>– des influences multiculturelles. | Base, ingrédient principal, garniture, vinaigrettes<br>Hors-d'œuvre, accompagnement, plat principal, dessert<br>Saison<br>Comprenant des pains de diverses origines culturelles |
| Nutrition | • comparer la valeur nutritive de diverses sortes de sauces à salade, en tenant compte de :<br>– la quantité et du genre de corps gras utilisés dans ces sauces<br>– la quantité de sauce utilisée dans les salades<br>– la saveur (goût agréable). | Traiter des sauces à salade hypocaloriques.<br>Salades César, de pommes de terre, de pâtes, grecques, jardinières, vertes, Waldorf |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Préparation | • savoir laver, manipuler et conserver les ingrédients qui entrent dans la composition d'une salade, notamment :<br>– la bonne méthode pour laver les légumes verts<br>– la façon de redonner la fraîcheur aux fruits ou aux légumes flétris;<br><br>• préparer, à partir d'ingrédients divers, et évaluer une variété de salades, devant servir comme :<br>– hors-d'œuvre<br>– accompagnements<br>– mets principaux<br>– desserts;<br><br>• préparer une vinaigrette française de base et des variantes, en utilisant diverses huiles, divers vinaigres et assaisonnements;<br><br>• connaître la bonne méthode de préparer une mayonnaise et des variantes;<br><br>• préparer des sandwichs et des garnitures, en utilisant :<br>– différents pains et petits pains<br>– des garnitures composées d'ingrédients secs et d'ingrédients humides. | |
| Sécurité, hygiène et équipement | • montrer des habitudes de travail hygiéniques et sécuritaires et l'utilisation appropriée d'ustensiles et d'appareils;<br><br>• identifier et aborder les questions de sécurité, relatives aux aliments et aux appareils, qui ont rapport aux Mets froids et créativité. | Équipement commercial : râpe/trancheuse, trancheuse à viande, malaxeur, robot culinaire |
| Présentation | • savoir utiliser correctement différents ustensiles pour la création de garnitures de mets froids;<br><br>• développer sa créativité et son sens de l'esthétique pour assembler, présenter et garnir diverses salades et divers sandwichs, en tenant compte :<br>– des couleurs qui attirent le regard et rendent un mets appétissant, des combinaisons de saveurs et de textures<br>– de l'utilisation efficace du temps et des ressources. | |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
| --- | --- | --- |
| | *L'élève devrait :* | |
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi. | Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il acquises?<br><br>Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les intérêts et les valeurs de l'élève?<br><br>Quelles compétences l'élève a-t-il développées? (habiletés techniques, connaissances, attitudes)<br><br>Quelle est leur importance actuelle?<br><br>Quelle sera leur importance à l'avenir? |

**MODULE ALM210 : PRÉPARATION ET CUISSON DES VIANDES**

**Niveau :** **Intermédiaire**

**Thème :** **Préparation et présentation**

**Préalable :** **Notions de base en alimentation (ALM101)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

Toute viande peut être tendre et délicieuse. Il suffit de bien connaître les diverses coupes, les méthodes pour l'attendrir et pour la cuire. Compte tenu de l'importance et du coût élevé de la viande, l'élève devra maîtriser ces méthodes.

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **expliquer l'importance de l'inspection et de la qualité des viandes pour le consommateur**<br><br>• **expliquer les facteurs qui influent sur la tendreté des viandes, avant comme après la cuisson**<br><br>• **choisir les méthodes de cuisson appropriées pour une grande variété de viandes** | • **un test** portant sur les concepts touchant :<br>– le dépeçage d'un animal en morceaux de viande destinés à la vente<br>– le système de catégories<br>– les critères d'évaluation de la qualité des viandes<br>– la valeur nutritive des viandes et le mieux-être<br>– la vente en gros et en détail des viandes<br>– les facteurs influençant la tendreté des viandes<br>– les méthodes de cuisson (à chaleur humide et à chaleur sèche) et leurs variantes<br>– les effets de la chaleur, des substances chimiques et de l'attendrissement mécanique des viandes<br>– les méthodes de travail sécuritaires.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Questions développées par l'enseignant*<br><br>*Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test* | 20 |
| • **préparer diverses coupes de viande selon des méthodes de cuisson à chaleur humide et à chaleur sèche, et en faire l'évaluation**<br><br>• **savoir manipuler et préparer les viandes de façon hygiénique et sécuritaire** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il utilise pour la préparation des viandes les méthodes suivantes, correspondant chacune aux critères de qualité indiqués ou les dépassant :<br>– deux méthodes de cuisson à chaleur humide<br>– deux méthodes de cuisson à chaleur sèche<br>– un exemple d'attendrissage chimique<br>– un exemple d'attendrissage mécanique. | 60 |

## MODULE ALM210 : PRÉPARATION ET CUISSON DES VIANDES (suite)

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
| --- | --- | --- |
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :*<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-2A ou 2B*<br>– *Tableau de normes pour les plats préparés : Préparation et cuisson des viandes, ALM210-1*<br><br>*Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | |
| | • **une analyse** : pour au moins une de ces viandes préparées, il fera une analyse de celle-ci.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Analyse des plats préparés par l'élève, ALMANA*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau intermédiaire, ALMEMP-2*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **démontrer ses compétences de base.** | • **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

## MODULE ALM210 : PRÉPARATION ET CUISSON DES VIANDES (suite)

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| | *L'élève devrait :* | |
| Consumérisme ou choix des aliments | • examiner le développement et l'importance de l'industrie de la viande en Alberta;<br>• mentionner les étapes principales de la transformation d'un animal de boucherie pour le commerce en gros et au détail;<br>• traiter des critères d'évaluation de la qualité des viandes;<br>• expliquer le système de catégories des viandes de bœuf. | Incluant l'inspection et la catégorisation |
| Nutrition | • étudier l'importance nutritionnelle de la viande, notamment :<br>– de la protéine complète<br>– des différents taux et sortes de matières grasses<br>– du fer;<br>• traiter des préoccupations actuelles en matière de santé par rapport à la viande, notamment :<br>– les mythes sur la consommation des viandes rouges<br>– le cholestérol. | |
| Nature des aliments | • étudier les facteurs qui contribuent à la tendreté de la viande;<br>• décrire les principales coupes de viande tirées d'un animal de boucherie, pour la vente en gros et la vente au détail, en indiquant le degré de tendreté de chaque morceau;<br>• étudier les effets de la chaleur sur les liquides, les protéines et les matières grasses des viandes;<br>• comparer les méthodes de cuisson à chaleur humide et à chaleur sèche par rapport à leurs effets sur les viandes;<br>• expliquer les méthodes chimiques et mécaniques pour attendrir la viande avant la cuisson, soit :<br>– mariner dans un liquide acide<br>– attendrir avec une substance à base d'enzymes<br>– battre, inciser, hacher. | |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Préparation | *L'élève devrait :*<br>• préparer diverses coupes de viande, en employant une partie de deux méthodes de cuisson, à chaleur humide et à chaleur sèche, en prenant soin de :<br>– conserver la tendreté des coupes de viandes tendres<br>– attendrir la viande des coupes un peu moins tendres<br>– optimiser le rendement<br>– déterminer la grosseur des portions<br>– donner une saveur et une palatabilité optimales;<br>• utiliser diverses méthodes chimiques et mécaniques pour attendrir les viandes avant la cuisson. | |
| Sécurité, hygiène et équipement | • montrer des habitudes de travail hygiéniques et sécuritaires et l'utilisation appropriée d'ustensiles et d'appareils;<br>• identifier et aborder les questions de sécurité, relatives aux aliments et aux appareils, qui ont rapport à Préparation et cuisson des viandes. | Équipement commercial : four, bouilleur, friteuse, attendrisseur à viande, balance à mesurer les portions |
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi. | Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il acquises?<br>Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les intérêts et les valeurs de l'élève?<br>Quelles compétences l'élève a-t-il développées? (habiletés techniques, connaissances, attitudes)<br>Quelle est leur importance actuelle?<br>Quelle sera leur importance à l'avenir? |

**MODULE ALM211 :** **POISSON ET VOLAILLE**

**Niveau :** **Intermédiaire**

**Thème :** **Préparation et présentation**

**Préalable :** **Notions de base en alimentation (ALM101)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

Le poisson et la volaille sont des aliments appréciés pour leur valeur nutritive et la délicieuse variété qu'ils ajoutent à nos repas et à nos menus. L'élève pourra acquérir de nouvelles habiletés à mesure qu'il apprendra à choisir, à manipuler et à préparer ces aliments.

**Normes du programme et d'évaluation**

| Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA) | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| *L'élève va :* | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **montrer qu'il connaît la variété de poissons et de volailles offerte sur le marché, en ce qui concerne :**<br>– **les sortes, les formes et les catégories**<br>– **la valeur nutritive**<br>– **la cuisson : raisons, méthodes et résultats**<br><br>• **expliquer les raisons de la manipulation et de l'entreposage appropriés du poisson et de la volaille** | • **un test** portant sur les concepts touchant :<br>– la valeur nutritive du poisson et de la volaille<br>– l'inspection et la catégorie des produits avicoles<br>– les sortes de volailles, de poissons et de fruits de mer<br>– les critères de qualité pour le poisson et les fruits de mer<br>– les soins relatifs à l'innocuité des aliments en particulier, les méthodes hygiéniques de manipulation pour la volaille, le poisson et les fruits de mer<br>– la composition et la structure de la volaille, du poisson et des fruits de mer<br>– les effets de la cuisson à chaleur humide et à chaleur sèche sur la volaille, le poisson et les fruits de mer.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Questions développées par l'enseignant*<br><br>*Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test* | 20 |
| • **montrer qu'il sait comment manipuler et entreposer correctement ces aliments** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il doit effectuer au moins quatre des opérations suivantes, correspondant chacune aux critères de qualité :<br>– découper un poisson en filets et en faire des portions<br>– dépecer et désosser une volaille<br>– préparer du poisson et de la volaille, en utilisant des méthodes de cuisson appropriées<br>– découper de la volaille cuite. | 30 |

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :*<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-2A ou 2B*<br>– *Tableau de normes pour les plats préparés : Poisson et volaille, ALM211-1*<br><br>*Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | |
| • **montrer qu'il peut enlever les arêtes d'un poisson et le découper en filets, dépecer et désosser de la volaille et appliquer les techniques de finition et de présentation d'une variété de poissons et de volailles** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il doit faire une démonstration des méthodes suivantes de préparation du poisson et de la volaille, correspondant chacune aux critères de qualité indiqués ou les dépassant :<br>– enduire, paner ou enrober de pâte à frire<br>– utiliser une méthode de cuisson à chaleur sèche pour le poisson<br>– utiliser une méthode de cuisson à chaleur humide pour le poisson<br>– utiliser une méthode de cuisson à chaleur sèche pour la volaille<br>– utiliser une méthode de cuisson à chaleur humide pour la volaille.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-2A ou 2B*<br>– *Tableau de normes pour les plats préparés : Poisson et volaille, ALM211-1*<br><br>*Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 30 |
| | • **une analyse** : pour au moins un des plats de poisson et un de volaille, il fera l'analyse de ces plats.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Analyse des plats préparés par l'élève, ALMANA*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau intermédiaire, ALMEMP-2*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **démontrer ses compétences de base.** | • **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| | *L'élève devrait :* | |
| Nutrition | • étudier la valeur nutritive du poisson, de la volaille et des fruits de mer, notamment :<br>– la protéine complète<br>– le taux et les sortes de matières grasses<br>– les préoccupations relatives au cholestérol<br>– les effets de la méthode de préparation sur la valeur nutritive. | Frire par opposition à pocher. |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Consumérisme et choix des aliments | *L'élève devrait :*<br>• traiter des nombreux oiseaux de basse-cour et du gibier à plume que l'on trouve inspectés et classés en catégories sur le marché albertain;<br>• comparer différents produits avicoles, selon :<br>– leur catégorie<br>– les formes sous lesquelles on les trouve<br>– l'éventail de produits préparés;<br>• classer en catégories le poisson et les fruits de mer, selon :<br>– l'importance des variétés commerciales<br>– les principales formes trouvées sur le marché;<br>• établir et employer des critères pour juger de la qualité et de la fraîcheur du poisson et des fruits de mer. | |
| Sécurité, hygiène et équipement | • établir un rapport entre le fait que la volaille est une denrée périssable, les méthodes de manipulation sécuritaires et hygiéniques et la prévention des maladies d'origine alimentaire;<br>• connaître les méthodes de manipulation et d'entreposage du poisson et des fruits de mer :<br>– empêcher les odeurs de se répandre<br>– éviter la contamination;<br>• montrer des habitudes de travail hygiéniques et sécuritaires et l'utilisation appropriée d'ustensiles et d'appareils;<br>• identifier et aborder les questions de sécurité, relatives aux aliments et aux appareils, qui ont rapport au <u>Poisson et volaille</u>. | Équipement commercial : friteuse |
| Nature des aliments | • étudier la composition et la structure de la volaille;<br>• comparer les effets des méthodes de cuisson à chaleur humide et à chaleur sèche sur différentes volailles;<br>• étudier la composition et la structure du poisson et des fruits de mer;<br>• traiter des effets des méthodes de cuisson à chaleurs humide et sèche sur différentes sortes de poissons et de fruits de mer. | |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Préparation et présentation | *L'élève devrait :*<br>• faire une démonstration des habiletés et techniques de préparation des plats de volaille, comment :<br>– découper et désosser<br>– trousser et larder<br>– préparer des farces et une farce à base de pain<br>– enduire, paner et enrober de pâte à frire;<br>• dresser une liste des méthodes de cuisson à chaleur humide et à chaleur sèche, en mettant l'accent sur :<br>– les méthodes qui conviennent bien à la volaille<br>– les préférences habituelles<br>– les influences multiculturelles;<br>• déterminer le moment où la cuisson d'une volaille est terminée;<br>• faire une démonstration des techniques appropriées de découpage et de présentation de volailles cuites;<br>• utiliser du poisson plat et autres types de poisson dans la préparation de produits du poisson prêts à cuire, en montrant comment :<br>– apprêter et découper en filets<br>– enlever les arêtes d'un poisson plus petit;<br>• dresser une liste des plats de poisson et de fruits de mer cuits à chaleur humide ou à chaleur sèche et typiques des mets traditionnels et connus d'un peu partout dans le monde;<br>• utiliser les moyens appropriés pour déterminer l'état de la cuisson, en tenant compte de la nature particulière du poisson et des fruits de mer;<br>• exécuter diverses techniques de finition et de présentation du poisson et des fruits de mer. | Farcir et cuire au four un poisson entier, frire un poisson «à la meunière», cuire au four un poisson «en papillote». |
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi. | Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il acquises?<br><br>Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les intérêts et les valeurs de l'élève?<br><br>Quelles compétences l'élève a-t-il développées? (habiletés techniques, connaissances, attitudes)<br><br>Quelle est leur importance actuelle?<br><br>Quelle sera leur importance à l'avenir? |

**MODULE ALM212 : ADAPTER LA PLANIFICATION DES REPAS AU STYLE DE VIE**

**Niveau :** **Intermédiaire**

**Thème :** **Gestion**

**Préalable :** **Notions de base en alimentation (ALM101)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

Des horaires chargés et des budgets serrés, voilà juste deux des nombreux défis auxquels nous devons faire face lorsque nous planifions des repas. L'élève apprendra à préparer de bons repas, peu importe les circonstances.

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **évaluer l'effet des changements d'habitudes alimentaires sur les personnes, les familles et la communauté** | • **une analyse** mesurant sa compréhension :<br>– des facteurs internes et externes qui influent sur les habitudes alimentaires d'une personne, d'une famille et d'une communauté;<br>– de l'analyse des conséquences qu'une habitude alimentaire donnée peut avoir sur une famille.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Analyse : Adapter la planification des repas au style de vie, ALM212-1*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **élaborer des stratégies de planification de repas visant à satisfaire les besoins de personnes et de familles dans des situations très diverses** | • **un projet** dans le cadre duquel il applique les principes de planification des repas pour préparer des menus de santé pour une durée d'une semaine, à l'intention d'une famille ayant une des contraintes suivantes :<br>– un budget limité<br>– un temps limité<br>– des horaires familiaux décalés<br>– des repas pris à l'extérieur<br>– une cuisine dotée d'un nombre limité d'installations.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Projet de recherche : Adapter la planification des repas au style de vie, ALM212-2*<br><br>*Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 30 |

| Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA) | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **planifier, préparer et évaluer des aliments et des repas répondant aux besoins de personnes et de familles vivant des situations très variées** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il choisit, prépare et évalue au moins trois repas pour expliquer les stratégies lui permettant de composer avec différentes limites, dont :<br>– un budget limité<br>– un temps limité<br>– des horaires familiaux décalés<br>– des repas pris à l'extérieur<br>– une cuisine dotée d'un nombre limité d'installations.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-2A ou 2B*<br>– *Tableau de normes pour les plats préparés : Adapter la planification des repas au style de vie, ALM212-3*<br><br>*Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 40 |
| | • **une analyse** : pour au moins deux de ces repas, il fera une analyse de ces repas.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Analyse des plats préparés par l'élève, ALMANA*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau intermédiaire, ALMEMP-2*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :***<br>• **démontrer ses compétences de base.** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :*<br>• **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| | *L'élève devrait :* | |
| Consumérisme ou choix des aliments | • établir le rapport entre les habitudes alimentaires de personnes et de familles et entre des facteurs comme :<br>– les valeurs et les buts<br>– les ressources<br>– la culture<br>– les étapes de la vie; | Argent, temps, habiletés |
| | • évaluer les changements observés dans les habitudes alimentaires à cause de facteurs externes comme :<br>– les médias<br>– le marché<br>– l'abondance ou la pénurie des denrées alimentaires; | |
| | • relever les différences d'habitudes alimentaires découlant de styles de vie dans la communauté; | |
| | • établir le rapport entre les habitudes alimentaires et les besoins psychologiques, sociaux et culturels de personnes, de familles et de communautés; | Restaurants chics, restaurants de style familial, restaurants-minute, etc. |
| | • envisager les différentes possibilités, types de restaurants, en discutant des habitudes alimentaires considérées sous divers aspects; | |
| | • analyser les stratégies de commercialisation utilisées dans les magasins d'alimentation ou dans les restaurants. | |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Nutrition | *L'élève devrait :*<br>• analyser des habitudes alimentaires pour voir si elles répondent aux besoins nutritionnels. | Quelles répercussions les revenus ont-ils sur la valeur nutritive des aliments choisis?<br><br>Comparer les choix d'aliments (et la valeur nutritive) de familles ayant des conditions socio-économiques différentes. |
| Gestion | • élaborer et évaluer des repas en appliquant les principes de planification des repas;<br><br>• trouver des façons d'avoir plus de flexibilité dans la gestion des ressources et pour répondre aux besoins alimentaires de personnes et de familles;<br><br>• évaluer sa propre alimentation en appliquant les principes de la planification des repas;<br><br>• trouver des solutions de rechange pour répondre de façon satisfaisante aux besoins alimentaires de personnes et de familles ayant des habitudes alimentaires et des styles de vie différents. | Budget, temps et habiletés limités<br><br>Planifier des menus de santé pour une semaine avec un budget limité, un temps limité, des horaires familiaux décalés, une personne vivant seule, des repas pris à l'extérieur. |
| Préparation | • appliquer les principes culinaires dans la préparation d'aliments et de repas en tenant compte de différentes contraintes. | |
| Sécurité, hygiène et équipement | • montrer des habitudes de travail hygiéniques et sécuritaires et l'utilisation appropriée d'ustensiles et d'appareils;<br><br>• identifier et aborder les questions de sécurité, relatives aux aliments et aux appareils, qui ont rapport à Adapter la planification des repas au style de vie. | |
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi. | Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il acquises?<br><br>Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les intérêts et les valeurs de l'élève? |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Portfolio/Choix de carrière (suite) | *L'élève devrait :* | Quelles compétences l'élève a-t-il développées? (habiletés techniques, connaissances, attitudes)<br><br>Quelle est leur importance actuelle?<br><br>Quelle sera leur importance à l'avenir? |

**MODULE ALM213 :** **LA CUISINE VÉGÉTARIENNE**

**Niveau :** **Intermédiaire**

**Thème :** **Gestion**

**Préalable :** **Notions de base en alimentation (ALM101)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

Un régime alimentaire végétarien peut être très sain, mais il ne suffit pas d'en éliminer la viande ou même tous les produits d'origine animale. L'élève apprendra à choisir les aliments et à les préparer d'une nouvelle façon pour créer un régime végétarien bon pour la santé.

**Normes du programme et d'évaluation**

| Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA) | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| *L'élève va :* | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **étudier les raisons des diverses habitudes alimentaires végétariennes**<br><br>• **connaître les éléments nutritifs essentiels d'une saine alimentation végétarienne** | • **un test** portant sur les concepts dans lequel il montre qu'il comprend :<br>– l'éventail des considérations et des motivations influant sur les habitudes alimentaires végétariennes<br>– les obstacles à une saine alimentation végétarienne<br>– les protéines et la complémentarité des protéines<br>– les calories, les matières grasses, les fibres, le fer, le calcium et la vitamine $B_{12}$ dans l'alimentation végétarienne<br>– la valeur nutritive, la saveur, le coût, la cuisson et les utilisations du tofu et des légumes<br>– la valeur nutritive des aliments des ovovégétariens, des lacto-végétariens et des végétaliens<br>– les substituts de la viande offerts sur le marché, leur valeur nutritive, leur saveur et leur rôle<br>– le choix des aliments mangés à l'extérieur en respectant les habitudes alimentaires végétariennes<br>– des aliments qui sont acceptables et qui tiennent compte des habitudes alimentaires végétariennes.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Questions développées par l'enseignant*<br><br>*Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test* | 15 |
| • **évaluer des aliments et planifier des repas appropriés aux habitudes alimentaires des végétariens** | • **un projet** dans le cadre duquel il planifie et analyse des repas destinés à des ovovégétariens, des lacto-végétariens et des végétaliens pour une période d'au moins trois jours.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Analyse : La cuisine végétarienne, ALM213-1*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 15 |

| Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA) | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| *L'élève va :* | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **planifier, préparer et présenter des aliments dans le contexte de la planification de repas végétariens** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il prépare, présente et évalue au moins cinq des mets végétariens suivants, correspondant aux critères de qualité :<br>– un plat à base de tofu<br>– un plat principal de légumes<br>– une soupe, une salade ou une trempette aux légumes<br>– un plat à base de produits laitiers<br>– un plat à base d'œufs<br>– des aliments «à emporter»<br>– du soya.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-2A ou 2B*<br>– *Tableau de normes pour les plats préparés : La cuisine végétarienne, ALM213-2*<br><br>*Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 50 |
| | • **une analyse** : pour au moins deux de ces mets, il fera une analyse de ces mets.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Analyse des plats préparés par l'élève, ALMANA*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau intermédiaire, ALMEMP-2*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :***<br>• **démontrer ses compétences de base.** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :*<br>• **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Nature des aliments | *L'élève devrait :*<br>• différencier les habitudes alimentaires des végétariens :<br>– des végétaliens<br>– des ovovégétariens<br>– des lacto-végétariens<br>– des ovo-lacto-végétariens<br>– des personnes ayant une alimentation conventionnelle, mais qui comporte certains aliments végétariens;<br><br>• comparer les facteurs motivant des personnes et des groupes à devenir végétariens, notamment :<br>– les habitudes alimentaires traditionnelles<br>– la religion<br>– les considérations d'ordre éthique ou morale<br>– les préoccupations relatives à la santé<br>– les raisons d'ordre économique;<br><br>• évaluer les obstacles à un régime alimentaire végétarien sain, dont :<br>– le sérieux des renseignements nutritionnels<br>– la saveur<br>– les attitudes courantes en ce qui concerne les habitudes alimentaires<br>– le temps nécessaire à la préparation de certaines légumineuses. | |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| | *L'élève devrait :* | |
| Nutrition | • étudier l'apport protéique suffisant, compte tenu des facteurs suivants :<br>– des acides aminés essentiels<br>– des acides aminés non essentiels<br>– de la complémentarité des protéines<br>– de la valeur biologique des aliments protéiques; | |
| | • étudier l'apport suffisant<br>– en vitamine $B_{12}$<br>– en fer<br>– en calcium<br>– en calories<br>dans une alimentation végétarienne; | |
| | • évaluer les avantages nutritionnels d'un régime alimentaire végétarien, compte tenu de :<br>– la teneur en matières grasses<br>– la teneur en fibres; | |
| | • analyser le tofu comme choix alimentaire végétarien, compte tenu des facteurs suivants :<br>– la valeur nutritive<br>– la saveur<br>– les denrées alimentaires offertes aux consommateurs<br>– l'importance culturelle<br>– le coût; | |
| | • énumérer et évaluer les substituts de viande, compte tenu des facteurs suivants :<br>– les denrées alimentaires offertes aux consommateurs<br>– l'étiquetage et les renseignements en matière de nutrition<br>– la saveur<br>– le coût<br>– les produits préparés<br>– le besoin et le rôle des additifs<br>– la possibilité de les adapter aux habitudes alimentaires courantes; | |
| | • évaluer les solutions de rechange permettant de respecter des habitudes alimentaires végétariennes quand une personne ne mange pas chez elle, compte tenu des facteurs suivants :<br>– la diversité des choix<br>– la saveur<br>– le sérieux des renseignements nutritionnels<br>– le coût. | |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Gestion | *L'élève devrait :*<br>• élaborer des stratégies visant à augmenter le goût des aliments végétariens, compte tenu des facteurs suivants :<br>– les aliments et les mets familiers<br>– les préférences personnelles en matière d'alimentation<br>– les concepts courants en matière de planification des repas<br>– les plats appétissants. | «Viande et pommes de terre» |
| Préparation et présentation | • dresser une liste de mets végétariens en choisissant, planifiant, préparant, présentant et en évaluant une variété d'aliments, dont :<br>– des mets de tofu<br>– des plats de légumineuses<br>– des mets correspondant aux habitudes alimentaires des ovovégétariens ou des lacto-végétariens<br>– des aliments donnant un exemple de complémentarité des protéines<br>– des aliments «à emporter» correspondant aux habitudes alimentaires des végétariens<br>– du soya. | Boissons, aliments frits à la chinoise, cuits en cocotte<br>Soupes, trempettes, salades, plats principaux<br>Quiches, soufflés, omelettes simples ou variées<br>Noix, haricots, combinaisons haricots et grains<br>Garnitures de sandwichs, trempettes |
| Sécurité, hygiène et équipement | • montrer des habitudes de travail hygiéniques et sécuritaires et l'utilisation appropriée d'ustensiles et d'appareils;<br>• identifier et aborder les questions de sécurité, relatives aux aliments et aux appareils, qui ont rapport à La cuisine végétarienne. | |
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi. | Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il acquises?<br>Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les intérêts et les valeurs de l'élève?<br>Quelles compétences l'élève a-t-il développées? (habiletés techniques, connaissances, attitudes)<br>Quelle est leur importance actuelle?<br>Quelle sera leur importance à l'avenir? |

**MODULE ALM214 :** **REPAS-MINUTE**

**Niveau :** **Intermédiaire**

**Thème :** **Gestion**

**Préalable :** **Notions de base en alimentation (ALM101)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

Trop peu de temps ou d'énergie pour cuisiner? L'élève apprendra des façons exceptionnelles de préparer rapidement et facilement de délicieux mets nutritifs à partir d'ingrédients de base et de plats préparés.

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :***<br>• **évaluer l'influence du style de vie et des ressources sur l'approvisionnement en aliments nourrissants**<br>• **faire des recherches et évaluer les diverses façons de faciliter et d'accélérer la préparation** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :*<br>• **un projet de recherche** mesurant sa compréhension en profondeur :<br>– de l'incidence du style de vie sur les habitudes alimentaires et l'état nutritionnel<br>– de la gestion des ressources pour l'approvisionnement en nourriture<br>– des facteurs influençant l'utilisation de plats préparés<br>– de trois plats préparés<br>– d'un appareil électroménager ou de l'équipement permettant de gagner du temps.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Projet de recherche : Repas-minute, ALM214-1*<br>– *Comparaison : Techniques et/ou adaptations de gains de temps, ALM214-2*<br><br>*Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 30 |

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **adapter, préparer et évaluer les aliments pour faciliter et pour accélérer la préparation**<br><br>• **développer la créativité et raffiner la présentation des aliments** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il prépare, présente et évalue des aliments pour démontrer la rapidité et la facilité de préparation, (le tout correspondant aux critères de qualité indiqués ou les dépassant) :<br>– trois aliments préparés avec différentes techniques de préparation et avec des appareils électroménagers ou de l'équipement permettant de gagner du temps<br>– trois plats adaptés dans le but d'incorporer des aliments préparés.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-2A ou 2B*<br>– *Tableau de normes pour les plats préparés : Repas-minute, ALM214-3*<br><br>*Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 60 |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau intermédiaire, ALMEMP-2*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **démontrer ses compétences de base.** | • **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la créativité<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| | *L'élève devrait :* | |
| Nutrition, gestion, consumérisme et choix des aliments | • analyser l'incidence du style de vie sur les habitudes alimentaires et sur l'état nutritionnel des personnes et des familles; | |
| | • comparer les solutions de rechange en matière de gestion des ressources d'approvisionnement en alimentation; | Équipement, manger à l'extérieur, plats préparés |
| | • évaluer des plats préparés, en tenant compte :<br>– des aliments offerts aux consommateurs<br>– de la valeur nutritive<br>– de la gestion des ressources<br><br>– de la palatabilité; | Temps, argent, habileté et ustensiles |
| | • étudier le rôle des additifs alimentaires dans les aliments préparés; | |
| | • étudier les technologies employées pour confectionner les aliments préparés; | |
| | • évaluer les accessoires et les appareils électroménagers facilitant la préparation et la cuisson des aliments, en tenant compte :<br>– des méthodes et des accessoires courants<br>– de leurs fonctions<br>– du temps gagné et de l'énergie économisée<br>– du coût<br>– de la polyvalence. | |
| Préparation et présentation | • étudier des aliments préparés, en appliquant des principes culinaires de base et en les comparant à des plats cuisinés de façon habituelle; | |
| | • modifier, préparer et évaluer des aliments ou des techniques de préparation alimentaire pour répondre à la demande des «heures de pointe» en :<br>– adaptant les aliments et les techniques aux appareils et aux accessoires permettant de gagner du temps<br><br>– incorporant des aliments préparés; | Robots culinaires, fours à micro-ondes, fours à convection<br><br>Évaluer la nutrition, les ressources utilisées et la saveur. |
| | • rehausser le goût et rendre les mets plus appétissants grâce à diverses techniques de présentation. | |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Sécurité, hygiène et équipement | *L'élève devrait :*<br>• acquérir des habiletés et des techniques dans le maniement sécuritaire et hygiénique des ustensiles et des appareils. | |
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi. | Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il acquises?<br><br>Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les intérêts et les valeurs de l'élève?<br><br>Quelles compétences l'élève a-t-il développées? (habiletés techniques, connaissances, attitudes)<br><br>Quelle est leur importance actuelle?<br><br>Quelle sera leur importance à l'avenir? |

**MODULE ALM215 :** **HYGIÈNE ALIMENTAIRE**

**Niveau :** **Intermédiaire**

**Thème :** **Gestion**

**Préalable :** **Notions de base en alimentation (ALM101)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

Dès qu'il est question de manipulation de la nourriture, il faut faire attention aux maladies liées à l'alimentation. Il est essentiel d'acquérir une formation en hygiène alimentaire pour tout emploi dans l'industrie alimentaire. Ce module ajouterait beaucoup au portfolio de l'élève.

**Note 1 :** En raison du contenu théorique de ce module, il pourrait être intéressant de le jumeler, soit à un module ayant un contenu plus pratique, soit à un module - projet.

**Note 2 :** Les élèves en Tourisme peuvent acquérir les compétences reliées à ce module, sans toutefois passer à l'aspect pratique.

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :***<br>• **montrer qu'il comprend le lien qui existe entre les aliments, les micro-organismes et les maladies liées à l'alimentation**<br>• **expliquer les mesures visant à prévenir la contamination des aliments et à faciliter la lutte contre les micro-organismes**<br>• **étudier le rôle des organismes de réglementation et des programmes de sécurité tels que le SIMDUT pour assurer un environnement sécuritaire et salubre** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :*<br>• **un test** portant sur les concepts dans lequel il montre qu'il comprend :<br>– la composition des aliments et leur pathogénicité potentielle<br>– la croissance et la reproduction des micro-organismes<br>– les risques, les types, les symptômes et la prévention de maladies liées à l'alimentation<br>– l'hygiène alimentaire relative à la réception, à la manipulation et à l'entreposage des aliments et des accessoires<br>– le système d'information sur les matériaux dangereux utilisés au travail (SIMDUT)<br>– les organismes de réglementation, les lois et les procédures d'inspection.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Questions développées par l'enseignant*<br>*Norme : un score de 65 % pour les questions données.* | 40 |

| Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA) | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **montrer en quoi l'achat, la gestion, la production et/ou la présentation d'aliments sains doivent être conformes à l'article 43 du «*Public Health Act Food Regulation*»** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il doit analyser et/ou montrer qu'il possède les connaissances, les habiletés et les attitudes appropriées en ce qui a trait à la salubrité des aliments pour :<br>– la manipulation et l'entreposage<br>– la préparation<br>– la cuisson<br>– le service<br>– le maintien d'un programme de contrôle de la qualité.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-2A ou 2B*<br>– *Liste de contrôle de sécurité et salubrité, ALMLSS*<br><br>*Norme : satisfaire aux critères appropriés du ALMLSS - au moins quatre fois* | 50 |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau intermédiaire, ALMEMP-2*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **démontrer ses compétences de base.** | • **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

## MODULE ALM215 : HYGIÈNE ALIMENTAIRE (suite)

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Nature des aliments | *L'élève devrait :*<br>• établir le lien entre la composition des aliments et leur pathogénicité potentielle, étudiant en particulier :<br>– la teneur en eau et le pH<br>– les aliments ayant une enveloppe de protection naturelle<br>– les micro-organismes normaux trouvés dans les aliments. | |
| Sécurité, hygiène et équipement | • différencier les enzymes et les divers micro-organismes, en tenant compte :<br>– des facteurs susceptibles d'altérer les aliments et/ou de provoquer une maladie liée à l'alimentation<br>– de l'utilité de certaines enzymes et de micro-organismes dans l'alimentation;<br><br>• étudier la croissance et la reproduction des micro-organismes, en tenant compte :<br>– des environnements propices<br>– de l'incidence de la température (chaud ou froid)<br>– de l'incidence du pH<br>– de la présence ou de l'absence d'oxygène<br>– des substances chimiques;<br><br>• faire la distinction entre la toxi-infection d'origine alimentaire et l'intoxication alimentaire;<br><br>• indiquer les principaux micro-organismes causant des maladies liées à l'alimentation, en tenant compte :<br>– des sources de micro-organismes<br>– des symptômes de maladies liées à l'alimentation;<br><br>• comprendre comment se produisent la contamination et la croissance des micro-organismes et savoir les combattre par :<br>– l'hygiène personnelle<br>– l'élimination de tout aliment déjà contaminé<br>– le maintien des températures appropriées<br>– la lutte contre les insectes et les animaux nuisibles, et le ramassage des ordures<br>– le nettoyage et la salubrité des appareils et des ustensiles;<br><br>• savoir comment recevoir, manipuler, entreposer des aliments et des accessoires de cuisine;<br><br>• expliquer le rôle important du SIMDUT. | Bactéries, levures, moisissures, parasites et virus<br><br>Parler de la possibilité de refuser et d'éviter d'utiliser certains produits. |
| Gestion | • indiquer les aires de préparation des aliments où le risque de contamination est élevé;<br><br>• contrôler et assurer la qualité en indiquant et en vérifiant régulièrement les aires de préparation à risques; | |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Gestion (suite) | *L'élève devrait :*<br>• traiter du rôle de l'inspecteur de la santé publique, des règlements fédéraux, provinciaux et régionaux, et des autres réglementations. | |
| Préparation et présentation | • savoir entreposer, préparer, cuire et servir des aliments de façon saine et hygiénique. | |
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi. | Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il acquises?<br><br>Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les intérêts et les valeurs de l'élève?<br><br>Quelles compétences l'élève a-t-il développées? (habitudes techniques, connaissances, attitudes)<br><br>Quelle est leur importance actuelle?<br><br>Quelle sera leur importance à l'avenir? |

**MODULE ALM216 :** **L'ENTREPRISE EN ALIMENTATION**

**Niveau :** **Intermédiaire**

**Thème :** **Gestion**

**Préalable :** **Notions de base en alimentation (ALM101)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

En associant les habiletés acquises en E&I102 (Planification d'une entreprise) à ses connaissances en alimentation, le groupe d'élèves pourra offrir un service semblable à celui d'un traiteur.

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| *L'élève va :* | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **montrer qu'il possède les connaissances, les habiletés et les attitudes nécessaires à la préparation et au service d'aliments adéquats pour une clientèle donnée** | • **un test** portant sur les concepts dans lequel il montre qu'il comprend :<br>– les règles d'hygiène, les méthodes de travail hygiéniques et l'entreposage adéquat des aliments<br>– l'utilisation sécuritaire des outils et des accessoires.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Questions développées par l'enseignant*<br>*Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test* | 15 |
| • **élaborer et appliquer un plan d'action pour mettre sur pied une entreprise en alimentation** | • **un plan de projet** dans le cadre duquel seul ou en groupe, il planifiera la mise sur pied d'une entreprise en alimentation, en tenant compte :<br>– d'une description du produit/service<br>– d'une description du client et/ou du marché cible<br>– de la planification des menus ou des repas<br>– des fournisseurs<br>– des coûts d'exploitation initiaux<br>– d'une projection des ventes<br>– des normes et des systèmes de gestion<br>– des analyses financières<br>– des révisions apportées au plan basées sur les forces et les faiblesses identifiées après la mise sur pied de l'entreprise.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Cadre d'évaluation d'un plan de projet : L'entreprise en alimentation, ALM216-1*<br>*Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent*<br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 25 |

| Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA) | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **tester, préparer, produire et évaluer des aliments en vue d'une telle entreprise** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il doit choisir, adapter, préparer, tester, produire, présenter et évaluer des aliments en vue de se mettre en affaires. Au cours de la phase de production, les techniques appropriées de sécurité et de salubrité devront être employées et ces aliments devront toujours répondre aux critères de qualité.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Tableau des normes pour la mise à l'essai de plats préparés : L'entreprise en alimentation, ALM216-2*<br>– *Liste de contrôle de sécurité et salubrité, ALMLSS*<br>*Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 40 |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • une analyse : pour au moins un de ces plats préparés, il fera une analyse de ce plat.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Analyse des plats préparés par l'élève, ALMANA*<br>*Norme : toutes les parties sont complétés* | 10 |
| | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau intermédiaire, ALMEMP-2*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA*<br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **démontrer ses compétences de base.** | • **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Sécurité et hygiène | *L'élève devrait :*<br>• expliquer et démontrer le besoin de critères d'hygiène dans la préparation et le service des aliments;<br>• montrer comment on utilise les accessoires de façon sécuritaire;<br>• montrer la façon sécuritaire de manipuler et d'entreposer des denrées alimentaires, en tenant compte :<br>– de la durée d'entreposage possible<br>– de la rotation des stocks<br>– des températures et des conditions d'entreposage<br>– des précautions à prendre dans la manipulation et le service. | |
| Gestion | • faire des recherches sur les entreprises en alimentation à l'école et dans la communauté;<br>• faire des recherches sur les possibilités d'avoir une entreprise en alimentation;<br>• élaborer un plan d'action pour mettre sur pied une entreprise en alimentation, en précisant :<br>– le coût initial<br>– les frais d'exploitation<br>– les normes d'exploitation<br>– la planification des repas ou des menus<br>– les stratégies de mise en marché<br>– les possibilités de financement;<br>• établir des mesures de contrôle de production alimentaire :<br>– vérifier la qualité<br>– inventorier les stocks. | Déterminer la clientèle. Où sont les consommateurs? Stratégies et motivation |
| Écologie | • examiner les questions écologiques pertinentes à l'entreprise en alimentation. | Matériaux d'emballage, recyclage, (jeter ou réutiliser), etc. |
| Préparation et présentation | • préparer, évaluer et adapter des tests alimentaires, en tenant compte :<br>– de la pertinence des aliments pour l'entreprise<br>– des adaptations nécessaires pour une entreprise en alimentation<br>– des normes alimentaires à établir<br>– de l'emballage et de la présentation; | Les aliments vont-ils se conserver? Sont-ils appétissants? Combien coûtent-ils?<br>Proportions, vérifications. Adapter des recettes, des méthodes, etc.<br>Comment peut-on rendre les aliments plus appétissants? Quel est le rôle de l'emballage? |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Préparation et présentation (suite) | *L'élève devrait :*<br>• établir des méthodes de travail uniformes et efficaces pour la préparation, la présentation ou l'emballage des aliments offerts aux consommateurs. | |
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi. | Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il acquises?<br><br>Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les intérêts et les valeurs de l'élève?<br><br>Quelles compétences l'élève a-t-il développées? (habiletés techniques, connaissances, attitudes)<br><br>Quelle est leur importance actuelle?<br><br>Quelle sera leur importance à l'avenir? |

**MODULE ALM217 : LA CUISINE INTERNATIONALE**

**Niveau :** **Intermédiaire**

**Thème :** **Aspect socioculturel**

**Préalable :** **Notions de base en alimentation (ALM101)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

Chaque culture a ses mets traditionnels et ses coutumes alimentaires. L'élève découvrira la culture de divers peuples en explorant leur cuisine. Il apprendra une variété de techniques culinaires internationales, utilisant des outils spécialisés pour préparer des mets typiques de la vie quotidienne ou des jours de fêtes.

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :***<br>• **examiner le lien qui existe entre l'alimentation et la culture**<br>• **comparer diverses cultures en étudiant le rôle de l'alimentation dans ces cultures** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :*<br>• **un projet de recherche** dans le cadre duquel il étudie et compare au moins deux cuisines internationales en fonction :<br>– des aliments offerts aux consommateurs<br>– du goût des aliments<br>– du rôle de l'alimentation dans le fait de transmettre une culture<br>– de l'hypersensibilité alimentaire<br>– du rôle nutritionnel des aliments en comparant les moyens utilisés pour au moins deux cuisines internationales pour satisfaire les besoins nutritionnels, notamment de l'apport en énergie, des glucides, des protéines, des matières grasses et de deux vitamines ou minéraux.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Projet de recherche : La cuisine internationale, ALM217-1*<br><br>*Norme de 2 selon le barème de correction pour le parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 40 |

| Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA) | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| *L'élève va :* | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **planifier, préparer, présenter et évaluer des aliments représentant différentes cultures** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il doit préparer et présenter des mets culturels, correspondant chacun aux critères de qualité indiqués ou les dépassant; le travail comprendra :<br>– des techniques de préparation caractéristiques pour deux mets<br>– la comparaison des mets typiques d'au moins deux groupes alimentaires et de deux cultures<br>– deux aliments de cultures différentes pour démontrer un point commun à toutes les cultures, ex. : la façon d'emballer la nourriture<br>– un mets représentant la valeur symbolique des aliments.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-2A ou 2B*<br>– *Tableau de normes pour les plats préparés : La cuisine internationale, ALM217-1*<br><br>*Norme de 2 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 50 |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau intermédiaire, ALMEMP-2*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :***<br><br>• **démontrer ses compétences de base.** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :*<br><br>• **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| | *L'élève devrait :* | |
| Choix et aspect multiculturel des aliments | • étudier les facteurs qui déterminent l'abondance ou la pénurie des aliments trouvés dans différentes cultures, dont :<br>– le climat, la géographie (aliments de base)<br>– l'économie<br>– l'infrastructure (le transport)<br>– la technologie<br>– les aliments régionaux<br>– les techniques de préparation et de conservation des aliments;<br><br>• étudier les facteurs influençant le goût des aliments dans différentes cultures, dont :<br>– les valeurs<br>– la religion<br>– les superstitions, les tabous, les croyances<br>– l'histoire<br>– l'ethnicité;<br><br>• étudier le rôle de l'alimentation dans le fait de transmettre une culture, dont :<br>– l'importance de la nourriture dans le maintien des traditions<br>– le rôle des aliments dans les célébrations<br>– les repas traditionnels<br>– le rôle traditionnel des deux sexes dans l'approvisionnement et la préparation des aliments. | |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Nutrition | *L'élève devrait :*<br>• comparer les moyens utilisés dans les différentes cultures pour répondre aux besoins nutritionnels. | |
| Préparation et présentation | • analyser et appliquer des principes culinaires dans la préparation de mets culturels;<br><br>• étudier l'aspect esthétique des aliments dans les différentes cultures, compte tenu :<br>– des assaisonnements<br>– des combinaisons d'aliments et de saveurs caractéristiques;<br><br>• connaître les techniques de préparation caractéristiques de diverses cultures;<br><br>• connaître les accessoires spécialisés nécessaires à la préparation des aliments;<br><br>• comparer les sortes d'aliments qui se retrouvent dans différentes cultures. | Pains, aliments emballés, etc. |
| Sécurité, hygiène et équipement | • montrer des habitudes de travail hygiéniques et sécuritaires et l'utilisation appropriée d'ustensiles et d'appareils;<br><br>• identifier et aborder les questions de sécurité, relatives aux aliments et aux appareils, qui ont rapport à La cuisine internationale. | |
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi. | Quelles habiletés, attitudes et connaissances l'élève a-t-il acquises?<br><br>Quel lien cela a-t-il avec les convictions, les intérêts et les valeurs de l'élève?<br><br>Quelles compétences l'élève a-t-il développées? (habiletés techniques, connaissances, attitudes)<br><br>Quelle est leur importance actuelle?<br><br>Quelle sera leur importance à l'avenir? |

# NORMES DU PROGRAMME ET D'ÉVALUATION DES MODULES

## NIVEAU AVANCÉ

Dans les pages suivantes, nous décrivons les normes du programme et d'évaluation pour le niveau avancé du domaine de l'**Alimentation**.

Les modules du niveau avancé exigent des compétences supérieures préparant l'élève à entrer sur le marché du travail ou à accéder à un programme postsecondaire connexe.

**MODULE ALM301 : LES ÉTAPES DE LA VIE ET L'ALIMENTATION**

**Niveau :** **Avancé**

**Thème :** **Nutrition**

**Préalable :** **Au-delà du *Guide alimentaire canadien* (ALM201)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

Tout au long de notre vie, l'alimentation joue un rôle important dans notre bien-être physique, affectif et social. Comprendre l'évolution de nos besoins, nous aide à relever les défis à chaque étape de notre vie. L'élève apprendra les techniques de préparation d'aliments adaptées aux besoins de tous les âges.

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **étudier le rôle de l'alimentation dans le développement, l'amélioration et le maintien du bien-être physique, affectif et social à chaque étape de la vie ainsi que pour des personnes ayant des besoins particuliers** | • **un projet de recherche** dans le cadre duquel il recherche et planifie le menu quotidien pour au moins deux groupes de personnes parmi les suivantes :<br>– femmes enceintes<br>– nourrissons<br>– très jeunes enfants<br>– personnes âgées<br>– diabétiques<br>– personnes souffrant d'allergies alimentaires.<br>Le menu doit inclure des aliments qui conviennent à l'âge de la personne et visent une nutrition optimale.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Projet de recherche : Les étapes de la vie et l'alimentation, ALM301-1*<br><br>*Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 40 |
| • **préparer et évaluer des aliments pour améliorer le bien-être à chaque étape de la vie** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il prépare et évalue quatre préparations parmi les suivantes, chacune répondant aux critères de qualité :<br>– adapter un repas familial afin d'y inclure la préparation d'aliments pour bébé<br>– incorporer des aliments ou une activité liée à l'alimentation afin de contribuer au développement intellectuel ou moteur d'un très jeune enfant<br>– augmenter la quantité de calcium dans la diète d'une femme enceinte ou d'une mère qui allaite<br>– tenir compte des contraintes spécifiques des personnes âgées, par exemple être confiné à la maison, manger seul, manquer d'initiative ou de motivation | 40 |

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
| --- | --- | --- |
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :*<br>– répondre aux besoins alimentaires spécifiques d'une personne souffrant de diabète ou d'allergies, etc.<br>– répondre aux besoins alimentaires d'une personne ayant des difficultés de mobilité, de dextérité, une mauvaise vue, etc.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-3A ou 3B*<br><br>*Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | |
| • **évaluer des programmes communautaires de nutrition** | • **un projet de recherche** dans le cadre duquel il analyse un programme communautaire de nutrition.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Projet de recherche : Analyse d'un programme communautaire de nutrition, ALM301-2*<br><br>*Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 10 |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles et la dynamique du marché du travail qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau avancé, ALMEMP-3*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :***<br><br>• **démontrer ses compétences de base.** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :*<br><br>• **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la gestion des ressources<br>– l'éthique<br>– le travail en équipe et le leadership.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | <br><br>Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| <br><br>Nutrition | *L'élève devrait :*<br><br>• appliquer des notions de base en nutrition pour analyser les besoins alimentaires :<br>– des femmes enceintes<br>– des nourrissons<br>– des très jeunes enfants<br>– des enfants<br>– des adolescents<br>– des adultes<br>– des personnes âgées;<br><br>• évaluer le bilan nutritionnel d'aliments, de repas et d'habitudes alimentaires. | |
| Gestion | • faire des recherches sur les obstacles à une nutrition adéquate aux différentes étapes de la vie et élaborer des plans visant à améliorer l'état nutritionnel d'une personne;<br><br>• élaborer des moyens d'améliorer le développement physique et intellectuel de nourrissons et de jeunes enfants; | <br><br><br><br>Des activités comme la préparation des aliments qui développent la coordination entre les yeux et les mains, ou le développement de la motricité globale et fine. |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Gestion (suite) | *L'élève devrait :*<br>• faire des recherches sur le rôle que joue l'alimentation pour répondre à des besoins affectifs et sociaux aux différentes étapes de la vie;<br>• évaluer l'incidence sur l'être humain des activités sociales au cours desquelles la nourriture est servie, à différentes étapes de la vie;<br>• évaluer le rôle de l'alimentation dans le développement et le maintien de l'estime de soi, à différentes étapes de la vie;<br>• proposer des méthodes visant à maintenir et à améliorer le bien-être affectif et social par l'alimentation, à différentes étapes de la vie;<br>• étudier et évaluer des programmes communautaires de nutrition, en tenant compte :<br>– du groupe cible<br>– de la raison d'être du programme<br>– des stratégies d'exécution du programme<br>– de l'efficacité du programme. | Cuisines communautaires, repas livrés à domicile, programmes de nutrition dans les écoles, Association canadienne des diabétiques, services de santé, nutritionniste communautaire, infirmière des services de santé publique, garderies et maternelles, foyers pour personnes âgées, foyers de soins infirmiers, économie domestique, écologie humaine, diététique |
| Préparation et présentation | • planifier, préparer, présenter et évaluer des repas conçus pour améliorer le bien-être physique, psychologique et social à différentes étapes de la vie;<br>• adapter des mets, des habitudes alimentaires et des techniques de préparation d'aliments pour répondre aux besoins particuliers d'une personne;<br>• évaluer les effets physiques et affectifs que des restrictions alimentaires peuvent avoir sur les intéressés et leur famille. | |
| Sécurité, hygiène et équipement | • montrer des habitudes de travail hygiéniques et sécuritaires et l'utilisation appropriée des ustensiles et des appareils;<br>• identifier et aborder les questions de sécurité, relatives aux aliments et aux appareils, qui ont rapport à <u>Les étapes de la vie et l'alimentation</u>. | |

## MODULE ALM301 : LES ÉTAPES DE LA VIE ET L'ALIMENTATION (suite)

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi;<br>• établir, dans le cadre de ce module, la différence entre les diverses catégories d'emplois et les diverses entreprises dans le domaine de l'alimentation. | |

**MODULE ALM302 :** **NUTRITION ET DIGESTION**

**Niveau :** **Avancé**

**Thème :** **Nutrition**

**Préalable :** **Au-delà du *Guide alimentaire canadien* (ALM201)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

En apprenant ce qu'est la nutrition et la façon dont nos corps utilisent les aliments, l'élève étudiera des théories ou des questions actuelles relatives à la nutrition et aux besoins diététiques.

**Remarque :** Le présent module peut être indiqué pour l'élève étudiant en Santé communautaire et désirant approfondir ses connaissances sur la nutrition et la digestion. Pour les expériences pratiques où il faut répondre aux besoins de diverses personnes, l'élève n'aura pas nécessairement à préparer les aliments.

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **intégrer ses connaissances sur les éléments nutritifs à la compréhension de l'appareil digestif, du processus d'absorption et du métabolisme**<br><br>• **étudier la façon dont l'eau, les vitamines et les minéraux secondaires aident à être et à rester en bonne santé** | • **un test** portant sur les concepts dans lequel il montre qu'il comprend :<br>– la digestion, l'absorption des glucides, des matières grasses et des protéines et les changements correspondants qui s'opèrent dans le métabolisme<br>– la structure chimique, les facteurs énergétiques des glucides, des matières grasses et des protéines<br>– le rôle de la glucose, du glycogène, des lipoprotéines de haute et de basse densité, des protéines complètes et incomplètes<br>– le rôle de l'eau dans le corps<br>– les fonctions, les sources et les symptômes de carence en vitamines E, K, $B_6$, $B_{12}$, acide folique, sodium, potassium, phosphore, iode, zinc<br>– les facteurs qui influent sur la consommation d'éléments nutritifs<br>– les effets de la cuisson et de la transformation sur les éléments nutritifs.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Questions développées par l'enseignant*<br><br>*Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test* | 20 |
| • **faire le lien entre les éléments nutritifs consommés, les habitudes alimentaires, les diétothérapies et la prévention et le traitement des maladies** | • **un projet de recherche** dans le cadre duquel il :<br>– planifie des repas pour au moins deux jours, conformément aux lignes directrices touchant la consommation de glucides, de matières grasses et de protéines énoncées dans *Recommandations sur la nutrition pour les Canadiens* | 30 |

**MODULE ALM302 : NUTRITION ET DIGESTION** (suite)

<table>
<tr><th>Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)</th><th>Critères et conditions d'évaluation (ébauche)</th><th>Attribution suggérée</th></tr>
<tr><td>L'élève va :<br><br>• évaluer les controverses actuelles en matière de nutrition</td><td>L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :<br><br>– planifie des repas pour au moins un jour, en respectant les contraintes d'une diète prescrite à cause d'une maladie spécifique<br>– explique le tableau d'information nutritionnelle d'au moins trois aliments représentant trois groupes alimentaires<br>– juge d'une controverse en matière de nutrition ou d'une habitude alimentaire.<br><br>Matériel d'évaluation<br>– Analyse de renseignements nutritionnels, ALM201-1<br>– Analyse de la consommation de nourriture, ALMACN-3<br>– Projet de recherche : Nutrition et digestion, ALM302-1<br>– Analyse de renseignements nutritifs, ALMARN<br><br>Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent<br><br>Norme : toutes les parties sont complétées.</td><td></td></tr>
<tr><td>• planifier (et/ou préparer) des mets et des menus et en évaluer les éléments nutritifs</td><td>• des expériences pratiques au cours desquelles il prépare et évalue les plats suivants, chacun correspondant aux critères de qualité :<br>– un plat correspondant à un régime prescrit pour des raisons de santé<br>– au moins trois plats choisis en vue d'améliorer la consommation de différents éléments nutritifs<br>– un plat ayant un rapport équilibré de glucides, de matières grasses et de protéines.<br><br>Matériel d'évaluation<br>– Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-3A ou 3B<br><br>Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent<br><br>Norme : toutes les parties sont complétées.</td><td>40</td></tr>
</table>

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| *L'élève va :* | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles et la dynamique du marché du travail qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau avancé, ALMEMP-3*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **démontrer ses compétences de base.** | • **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| | *L'élève devrait :* | |
| Nutrition | • faire le lien entre l'appareil digestif et la décomposition physique et chimique des éléments nutritifs;<br><br>• expliquer le rôle des enzymes dans la digestion;<br><br>• traiter des sources de glucides, de matières grasses et de protéines et de la nécessité pour le corps d'avoir de tels éléments nutritifs;<br><br>• faire le lien entre les changements qui s'opèrent dans la structure des glucides, des matières grasses et des protéines et la digestion, l'absorption de ces éléments et le métabolisme;<br><br>• comparer la teneur énergétique des glucides, des matières grasses et des protéines; | |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Nutrition (suite) | *L'élève devrait :*<br>• différencier les monosaccharides, les disaccharides et les polysaccharides;<br>• décrire le rôle du glucose et du glycogène dans le corps;<br>• décrire la formation des réserves de surplus d'énergie sous forme de gras dans le corps;<br>• établir la différence d'incidence des lipoprotéines de haute et de basse densité sur le cœur et les vaisseaux sanguins;<br>• faire la différence entre le cholestérol alimentaire et le cholestérol sérique par rapport aux risques de maladies cardiaques;<br>• comparer les acides aminés essentiels et non essentiels;<br>• mettre en contraste la digestion, l'absorption et l'utilisation des vitamines et des minéraux, et les éléments nutritifs fournissant l'énergie;<br>• étudier le rôle de l'eau dans le corps;<br>• expliquer la fonction et indiquer les sources des vitamines secondaires suivantes :<br>– la vitamine E<br>– la vitamine K<br>– la vitamine $B_6$<br>– la vitamine $B_{12}$<br>– l'acide folique;<br>• faire le lien entre la consommation insuffisante de ces vitamines et les symptômes de carence et/ou les maladies;<br>• expliquer la fonction et indiquer les sources des minéraux suivants :<br>– le sodium<br>– le potassium<br>– le phosphore<br>– l'iode<br>– le zinc;<br>• faire le lien entre la consommation insuffisante de ces minéraux et les symptômes de carence et/ou les maladies;<br>• établir une différence entre les facteurs qui favorisent une consommation insuffisante de vitamines et de minéraux. | |

**MODULE ALM302 : NUTRITION ET DIGESTION** (suite)

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| | *L'élève devrait :* | |
| Gestion | • étudier le rôle de régimes prescrits pour diverses maladies;<br><br>• évaluer les conséquences psychologiques et sociales sur les personnes entreprenant une diétothérapie;<br><br>• élaborer des stratégies pour rendre une diétothérapie plus tolérable. | Diabètes, allergies alimentaires, maladie de Gee (maladie caeliaque) intolérance au lactose, hypertension<br><br>Interviewer un élève diabétique. |
| Consumérisme | • expliquer les tableaux d'information nutritionnelle d'un emballage;<br><br>• évaluer les éléments nutritifs contenus dans des aliments ou des menus selon les tableaux de consommation recommandée d'éléments nutritifs;<br><br>• établir des critères pour évaluer les renseignements nutritionnels fiables et non fiables;<br><br>• dresser une liste des controverses actuelles en matière d'alimentation et les évaluer;<br><br>• évaluer des habitudes alimentaires données et leurs conséquences sur la nutrition. | Suppléments de vitamines et de minéraux, affirmations nutritionnelles de produits alimentaires donnés, ex. : du pollen d'abeille<br><br>Utilisation de suppléments d'acides aminés par les athlètes |
| Préparation et présentation | • comparer les effets de la cuisson et de la transformation sur les éléments nutritifs des aliments;<br><br>• planifier, préparer et évaluer des aliments et des repas, conformément aux lignes directrices pour la consommation de glucides, de matières grasses et de protéines;<br><br>• préparer différents plats et les évaluer afin de favoriser la consommation spécifique d'éléments nutritifs. | L'élève qui étudie en <u>Santé communautaire</u> peut acquérir les compétences décrites ci-dessus dans une garderie ou un foyer de soins infirmiers où il aura la possibilité d'évaluer les éléments nutritifs, le goût et la suffisance de certains aliments, sans pour autant participer à la préparation des aliments.<br><br>Régimes alimentaires faibles en sodium, riches en protéines et en fibres, faibles en matières grasses, etc. |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Sécurité, hygiène et équipement | *L'élève devrait :*<br>• montrer des habitudes de travail hygiéniques et sécuritaires et l'utilisation appropriée des ustensiles et des appareils;<br>• identifier et aborder les questions de sécurité, relatives aux aliments et aux appareils, qui ont rapport à la Nutrition et digestion. | |
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi;<br>• établir, dans le cadre de ce module, la différence entre les diverses catégories d'emplois et les diverses entreprises dans le domaine de la nutrition. | Diététicien, nutritionniste, consultant en diététique, scientifique en produits alimentaires, spécialiste en économie domestique, enseignant en diététique |

**MODULE ALM303 :** **PÂTISSERIE ET CRÉATIVITÉ**

**Niveau :** **Avancé**

**Thème :** **Préparation et présentation**

**Préalable :** **Gâteaux et pâtisseries (ALM204)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

La satisfaction et la fierté, voilà ce qu'éprouve un pâtissier créatif à mesure qu'il découvre comment confectionner des pâtisseries et des gâteaux de spécialité. L'élève choisira et réalisera un projet important en pâtisserie, comme une maison en pain d'épice ou un gâteau de mariage.

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **préparer divers gâteaux de spécialité et divers produits à la levure, en mettant l'accent sur les habiletés et les connaissances nécessaires au pâtissier**<br>• **confectionner divers desserts de fantaisie parmi les plus connus de la cuisine internationale**<br>• **développer la créativité et le sens de la présentation pour les pâtisseries de fantaisie** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il prépare au moins quatre produits de spécialité correspondant chacun aux critères de qualité, soit :<br>– un gâteau de spécialité<br>– une pâtisserie de fantaisie<br>– un produit à la levure (niveau avancé)<br>– un dessert de fantaisie.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-3A ou 3B*<br>– *Tableau de normes pour les plats préparés : Pâtisserie et créativité, ALM303-1*<br><br>*Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 40 |
| | • **l'analyse :** du coût de production d'un produit de spécialité, incluant les coûts de la main-d'œuvre et de la marchandise et la **comparaison** du coût d'un produit semblable sur le marché.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Comparaison de plats préparés - tous les niveaux, ALMCOM*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **planifier et réaliser un ou plusieurs projets importants dans le contexte de la pâtisserie et de la créativité** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il conçoit, réalise et évalue un projet important pour montrer qu'il maîtrise les habiletés et les présentations du niveau avancé dans le domaine. Voir : *Modèle-type (projet).* | 40 |

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| *L'élève va :* | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :*<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-3A ou 3B*<br>– *Tableau de normes pour les plats préparés : Pâtisserie et créativité, ALM301-1*<br><br>*Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles et la dynamique du marché du travail qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau avancé, ALMEMP-3*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **démontrer ses compétences de base.** | • **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la créativité<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| | *L'élève devrait :* | |
| Préparation et présentation | • préparer et évaluer :<br>– divers desserts de fantaisie parmi les plus connus de la cuisine internationale<br>– divers pâtisseries, gâteaux, tourtes et petits fours de fantaisie; | Produits à base de pâte à choux (niveau avancé) tels qu'un croque-en-bouche, un gâteau St-Honoré, un gâteau Sacher ou moka, ou des spécialités saisonnières, comme une bûche de Noël |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Préparation et présentation (suite) | *L'élève devrait :*<br>• concevoir et réaliser un ou plusieurs projets importants faisant appel au talent artistique et à l'imagination, et permettant à l'élève d'approfondir les techniques et les habiletés de base. | Le projet devrait refléter l'intérêt et la motivation de l'élève, son expérience et les ressources disponibles.<br><br>Le projet peut refléter un thème ethnique ou multiculturel.<br><br>Suggestions de projets : gâteau de mariage, maison en pain d'épice, massepain |
| Sécurité, hygiène et équipement | • montrer des habitudes de travail hygiéniques et sécuritaires et l'utilisation appropriée des ustensiles et des appareils;<br><br>• identifier et aborder les questions de sécurité, relatives aux aliments et aux appareils, qui ont rapport à Pâtisserie et créativité. | |
| Gestion | • calculer le coût de production d'au moins un produit de spécialité. | Faire appel aux experts à l'intérieur de l'école comme à l'extérieur.<br><br>Tenir compte des coûts de la main-d'œuvre, de la marchandise, des outils et des accessoires. Comparer le coût du produit à celui d'un article semblable sur le marché. |
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi;<br><br>• établir, dans le cadre de ce module, la différence entre les diverses catégories d'emplois et les diverses entreprises dans le domaine de la pâtisserie. | |

**MODULE ALM304 :** **AUTRES PRODUITS À LA LEVURE - NIVEAU AVANCÉ**

**Niveau :** **Avancé**

**Thème :** **Préparation et présentation**

**Préalable :** **Pains et petits pains à la levure (ALM205)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

En préparant des pains tressés, des petits pains de fantaisie, des beignets, des croissants et des feuilletés, l'élève apprendra à travailler différentes pâtes à la levure. Dans ce module, l'accent est mis sur l'uniformité de la qualité du produit.

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| *L'élève va :* | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **mettre en pratique et approfondir les connaissances et les habiletés nécessaires à la production d'une variété de produits à la levure** | • **un test** portant sur les concepts dans lequel il montre qu'il comprend :<br>– les sortes de levure et leurs utilisations<br>– la manipulation<br>– les étapes de production<br>– les techniques de façonnage et de préparation<br>– les normes<br>– la solution de problèmes susceptibles de se présenter au cours de la préparation de produits à la levure.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Questions développées par l'enseignant*<br><br>*Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test* | 10 |
| • **explorer les influences multiculturelles sur les produits à la levure en faisant des recherches et en préparant des aliments représentant plusieurs pays** | • **un projet de recherche :** il présente un rapport de ses recherches sur des produits à la levure typiques de la cuisine internationale. Il traite également des ingrédients, des étapes de production, des techniques de préparation et du rôle culturel du produit.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Projet de recherche : Autres produits à la levure - niveau avancé, ALM304-1*<br><br>*Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 10 |

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **développer une uniformité dans la confection de divers produits à la levure (niveau avancé)** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il prépare au moins cinq des produits à la levure suivants (niveau avancé), répondant chacun aux critères de qualité :<br>– une pâte sucrée<br>– une pâte complexe à pain ou à petits pains<br>– une pâte de blé entier<br>– une pâte enroulée<br>– un produit à la levure cuit à grande friture<br>– un produit à la levure typique d'une culture internationale.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-3A ou 3B*<br>– *Tableau de normes pour les plats préparés : Autres produits à la levure - niveau avancé, ALM304-2*<br><br>*Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 70 |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles et la dynamique du marché du travail qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau avancé, ALMEMP-3*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **démontrer ses compétences de base.** | • **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| | *L'élève devrait :* | |
| Nature des aliments | • comprendre les principes de la préparation des produits à la levure (niveau avancé), notamment en ce qui concerne :<br>– les sortes de levures et leurs utilisations<br>– les ingrédients<br>– les levures et les pâtes : les travailler correctement<br>– la fermentation et la prise<br>– les techniques de façonnage et de préparation des pâtes<br>– les normes utilisées pour les produits à la levure. | Analyser des photographies de recettes et de livres de cuisine pour déterminer quelles techniques et quelles méthodes ont été utilisées. |
| Multicultura-lisme | • faire des recherches sur des produits à la levure de divers pays. | |
| Préparation et présentation | • préparer et évaluer une variété de produits à la levure (niveau avancé), notamment :<br>– des pâtes sucrées<br>– des pains et des petits pains complexes<br>– un pain ou des petits pains de grains entiers, multi-grains ou de fantaisie<br>– des pâtes enroulées<br>– des pâtes levées cuites à grande friture;<br>• traiter de l'importance d'avoir des produits à la levure de très bonne qualité et de l'importance de maintenir cette qualité par la pratique;<br>• développer des habiletés et des techniques propres à la confection de divers produits à la levure témoignant de notre sensibilisation au multiculturalisme. | Pains en forme de tresses ou de couronne<br>Brioches, petits pains «Parker», etc.<br>Petits pains, croissants<br>Beignets |
| Sécurité, hygiène et équipement | • montrer des habitudes de travail hygiéniques et sécuritaires et l'utilisation appropriée des ustensiles et des appareils;<br>• identifier et aborder les questions de sécurité, relatives aux aliments et aux appareils, qui ont rapport à la cuisine internationale. | Équipement commercial : chambre - étuve de fermentation, diviseuse à brioches, four, trancheuse |
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi;<br>• établir, dans le cadre de ce module, la différence entre les diverses catégories d'emplois et les diverses entreprises dans le domaine des produits à la levure. | Monter un portfolio de photos illustrant les projets réalisés. |

**MODULE ALM305 :** **SOUPES ET SAUCES : CLASSIQUES ET NOUVELLES**

**Niveau :** **Avancé**

**Thème :** **Préparation et présentation**

**Préalable :** **Consommés, soupes et sauces (ALM207)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

Il y a une quantité d'excellentes soupes et sauces qu'apprécient les cuisiniers et les consommateurs du monde entier. Les techniques et les ingrédients de la cuisine classique ont été adaptés à la préférence actuelle pour des mets moins riches et pour la nouvelle cuisine. Il est essentiel que le cuisinier et le chef saucier sachent comment préparer les soupes et les sauces.

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| *L'élève va :* | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **montrer qu'il connaît les ingrédients et les techniques nécessaires à la production d'une vaste gamme de soupes, de bases pour les sauces et leurs variantes**<br><br>• **analyser les différentes adaptations apportées à la confection des soupes et des sauces de la cuisine classique pour satisfaire les goûts du consommateur soucieux de sa santé** | • **un test** portant sur les concepts touchant :<br>– les ingrédients et les techniques pour les soupes et les sauces<br>– la consistance des sauces<br>– les agents d'épaississement<br>– les techniques de finition<br>– les bases de sauces et leurs variantes respectives<br>– les critères de qualité pour les sauces<br>– les adaptations apportées aux soupes et aux sauces dans le but de satisfaire le consommateur soucieux de sa santé.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Questions développées par l'enseignant*<br><br>*Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test* | 20 |
| • **préparer et évaluer toute une liste de soupes et de bases de sauces, ainsi que leurs variantes** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il prépare et présente les produits suivants, chacun d'eux répondant aux critères de qualité :<br>– au moins trois différentes soupes choisies parmi les consommés, les soupes au poisson ou aux fruits de mer, les soupes froides, les soupes de fantaisie ou d'origine ethnique<br>– au moins une variante de chacune des sauces de base suivantes : béchamel, veloutée, brune, aux tomates<br>– une sauce à base d'émulsion (au beurre) et une variante<br>– au moins un exemple de nouvelles soupes ou sauces adaptées aux goûts du consommateur soucieux de sa santé. | 70 |

<table>
<tr><th>Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)</th><th>Critères et conditions d'évaluation (ébauche)</th><th>Attribution suggérée</th></tr>
<tr><td>L'élève va :</td><td>L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :<br><br>Matériel d'évaluation<br>– Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-3A ou 3B<br>– Tableau de normes pour les plats préparés : Soupes : classiques et nouvelles, ALM305-1<br>– Tableau de normes pour les plats préparés : Sauces : classiques et nouvelles, ALM305-2<br><br>Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent</td><td></td></tr>
<tr><td>• évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles et la dynamique du marché du travail qui peuvent être importantes dans un choix de carrière</td><td>• une recherche d'emploi pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br><br>Matériel d'évaluation<br>– Recherche d'emploi : niveau avancé, ALMEMP-3<br>– Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B<br>– Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE<br>– Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA<br><br>Norme : toutes les parties sont complétées.</td><td>10</td></tr>
<tr><td>• démontrer ses compétences de base.</td><td>• l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br><br>Matériel d'évaluation<br>– Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module</td><td>Incorporée tout au long du module</td></tr>
</table>

**MODULE ALM305 : SOUPES ET SAUCES : CLASSIQUES ET NOUVELLES** (suite)

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| | *L'élève devrait :* | |
| Nature des aliments | • étudier le rôle des sauces dans la cuisine classique et dans la cuisine nouvelle; | |
| | • traiter de la consistance des sauces et approfondir ses connaissances des agents d'épaississement, y compris :<br>– le beurre manié<br>– l'arrow-root et le tapioca<br>– la liaison; | |
| | • approfondir ses connaissances des techniques de finition, y compris :<br>– la réduction<br>– le déglaçage; | |
| | • comprendre davantage la relation qui existe entre les sauces de base et leurs variantes; | Béchamel - sauce Mornay<br>Veloutée - au cari<br>Brune - aux champignons |
| | • traiter du rôle des ingrédients et des techniques de préparation pour les sauces émulsionnées; | Tomates - sauce créole<br>Hollandaise et béarnaise |
| | • indiquer les critères de qualité pour les sauces; | |
| | • traiter des principaux ingrédients et des techniques de préparation de plusieurs soupes, y compris :<br>– des consommés<br>– des soupes au poisson ou aux fruits de mer<br>– des soupes froides<br>– des soupes de fantaisie et d'origine ethnique; | |
| | • traiter des ingrédients et des techniques utilisés pour adapter les sauces et les soupes afin de satisfaire le consommateur soucieux de sa santé. | Sauces moins riches; l'accent est mis sur la préparation créative et sur une moins grande quantité de sauces, etc. |
| Multicultura-lisme | • prendre davantage conscience des influences multiculturelles sur toute une gamme de soupes et de sauces. | |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Préparation et présentation | *L'élève devrait :*<br>• démontrer ses connaissances et ses habiletés dans l'emploi des méthodes et des agents épaississants, ainsi que des techniques de finition pour la préparation d'une grande variété de soupes et de sauces;<br>• préparer et évaluer des variantes de chacune des sauces de base suivantes :<br>– béchamel<br>– veloutée<br>– brune<br>– aux tomates<br>– au beurre;<br>• préparer et évaluer une variété de soupes, y compris :<br>– des consommés<br>– des soupes au poisson ou aux fruits de mer<br>– des soupes froides<br>– des soupes de fantaisie et d'origine ethnique;<br>• développer la créativité et un sens artistique dans la préparation des soupes et des sauces avec les aliments, les accompagnements et les garnitures appropriés. | |
| Sécurité, hygiène et équipement | • montrer des habitudes de travail hygiéniques et sécuritaires et l'utilisation appropriée des ustensiles et des appareils;<br>• identifier et aborder les questions de sécurité, relatives aux aliments et aux appareils, qui ont rapport aux Soupes et sauces : classiques et nouvelles. | Équipement commercial : marmite à chemise de vapeur, mélangeur |
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi;<br>• établir, dans le cadre de ce module, la différence entre les diverses catégories d'emplois et les diverses entreprises dans le domaine des sauces et des soupes. | |

**MODULE ALM306 : PRÉSENTATION CRÉATIVE DES ALIMENTS**

**Niveau :** **Avancé**

**Thème :** **Préparation et présentation**

**Préalable :** **Notions de base en alimentation (ALM101)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

L'élève développera sa créativité et son sens artistique dans la présentation des aliments.

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **démontrer sa connaissance des principes de l'esthétique en alimentation et leurs applications dans la préparation et la présentation des aliments**<br><br>• **analyser les coûts entrant dans la présentation des aliments** | • **un test** portant sur les concepts dans lequel il montre qu'il comprend :<br>– les éléments de l'esthétique en alimentation<br>– l'analyse d'exemples dans le but de déterminer les éléments esthétiques<br>– l'application de lignes directrices pour la présentation appropriée des aliments<br>– l'impact que peuvent avoir les ressources sur la présentation.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Questions développées par l'enseignant*<br><br>*Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test* | 20 |
| • **démontrer sa connaissance et monter un dossier illustrant les techniques de préparation et de présentation permettant d'adapter les aliments, tout en les mettant en valeur et en faisant preuve de créativité** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il monte un dossier sur les techniques de présentation créative des aliments, y compris :<br>– deux aliments ou produits alimentaires pour lesquels on mettra l'accent sur la couleur et l'arrangement de chaque élément; par exemple, un plateau de fruits, un plateau de desserts ou de pâtisseries<br>– six techniques différentes pour couper, façonner et établir la proportion des aliments<br>– des techniques de garniture ou de présentation pour au moins cinq des plats suivants :<br>• les soupes<br>• les hors-d'œuvre<br>• les salades<br>• les légumes chauds<br>• les viandes chaudes<br>• les pâtes alimentaires<br>• les sauces<br>• les desserts. | 70 |

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :*<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-3A ou 3B*<br>– *Tableau de normes pour les plats préparés : Présentation créative des aliments, ALM306-1*<br>*Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles et la dynamique du marché du travail qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau avancé, ALMEMP-3*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA*<br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **démontrer ses compétences de base.** | • **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la créativité<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| | *L'élève devrait :* | |
| Esthétique en alimentation | • étudier comment l'arrangement, la couleur, la proportion, l'équilibre, l'harmonie peuvent mettre en valeur les aliments dans la préparation et la présentation; | |
| | • traiter des lignes directrices pour une présentation appropriée des aliments; | Prendre en considération les températures, la saveur, etc. |

## MODULE ALM306 : PRÉSENTATION CRÉATIVE DES ALIMENTS (suite)

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Esthétique en alimentation (suite) | *L'élève devrait :*<br>• analyser les éléments d'esthétique entrant dans la présentation d'une grande variété d'aliments. | L'élève rassemble des photos d'aliments illustrant chaque élément d'esthétique en alimentation. |
| Préparation et présentation | • rendre les aliments plus appétissants en utilisant des moyens créatifs comme la couleur et l'arrangement;<br>• connaître et employer des outils spécialisés pour couper, façonner, présenter les aliments de manière attrayante et pour bien les proportionner;<br>• découvrir toute une gamme de techniques perfectionnées pour couper, trancher, travailler divers aliments;<br>• employer des techniques de garniture et de préparation perfectionnées pour présenter les aliments. | Fruits, légumes, fromages, plateaux de viande, tarte aux fruits |
| Sécurité, hygiène et équipement | • montrer des habitudes de travail hygiéniques et sécuritaires et l'utilisation appropriée des ustensiles et des appareils;<br>• identifier et aborder les questions de sécurité, relatives aux aliments et aux appareils, qui ont rapport à la Présentation créative des aliments. | |
| Gestion | • évaluer les coûts des ressources entrant dans la préparation et la présentation des aliments, y compris :<br>– la marchandise<br>– la main-d'œuvre, les connaissances, le temps<br>– la perte d'aliments<br>– les changements de valeur dans l'alimentation. | |
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi;<br>• établir, dans le cadre de ce module, la différence entre les diverses catégories d'emplois et les diverses entreprises dans le domaine de la présentation créative des aliments. | Styliste ou photographe spécialisé en alimentation, traiteur, satisfaction personnelle |

**MODULE ALM307 :** **LA RESTAURATION RAPIDE**

**Niveau :** **Avancé**

**Thème :** **Préparation et présentation**

**Préalable :** **Notions de base en alimentation (ALM101)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

De nos jours, les possibilités d'emploi dans la restauration rapide sont nombreuses. Des connaissances de base dans la gestion, la préparation des aliments et les principes de la restauration rapide peuvent aider l'élève à bien commencer une carrière prometteuse.

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| *L'élève va :* | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **posséder et appliquer les connaissances relatives aux aliments préparés, aux techniques employées et à l'équipement utilisé dans une cuisine de restauration rapide**<br><br>• **montrer qu'il a la capacité de travailler, de façon sécuritaire et efficace, dans une cuisine de restauration rapide** | • **un test** portant sur les concepts dans lequel il montre qu'il comprend :<br>– les préoccupations nutritionnelles relatives aux repas-minute<br>– les méthodes et les modes de cuisson<br>– les propriétés, le coût et l'utilisation des matières grasses pour la cuisson<br>– le fonctionnement correct et sécuritaire des accessoires<br>– l'organisation d'une cuisine de restauration rapide<br>– la différence entre les plats préparés et les aliments confectionnés à partir d'ingrédients de base<br>– les développements technologiques en alimentation et les accessoires de cuisine.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Questions développées par l'enseignant*<br><br>*Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test* | 20 |
| • **posséder les habiletés et les techniques nécessaires à la préparation et à la cuisson d'une grande variété de repas-minute.** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il :<br>– utilise au moins cinq bonnes méthodes de cuisson, dont : griller ou cuire au barbecue, cuire à la poissonnière ou à la vapeur, cuire à la grille ou sur la plaque chauffante, cuire au four à micro-ondes ou au four conventionnel, (four à convection ou conventionnel), frire ou sauter, cuire dans la friteuse, griller au grille-pain | 70 |

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :*<br>– prépare et présente au moins cinq différents repas-minute choisis parmi les suivants : sandwichs, aliments servis au petit déjeuner, viandes, poisson ou fruits de mer, volaille, pommes de terre et légumes et plats culturels<br>– prépare à partir d'ingrédients de base des aliments en pâte à frire ou panés, pour la restauration rapide<br>– prépare un plat préparé.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-3A ou 3B*<br>– *Tableau de normes pour les plats préparés : La restauration rapide, ALM307-1*<br><br>*Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent - On doit employer au moins cinq méthodes de cuisson différentes* | |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles et la dynamique du marché du travail qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau avancé, ALMEMP-3*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **démontrer ses compétences de base.** | • **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Nature des aliments | *L'élève devrait :*<br>• comparer les méthodes et les moyens utilisés par le cuisinier-minute, pour la cuisson :<br>– à la poissonnière<br>– à la vapeur<br>– à la poêle<br>– à la grille<br>– au grilloir ou au barbecue<br>– à la friteuse<br>– au four à micro-ondes<br>– au four conventionnel;<br><br>• comparer les matières grasses utilisées dans la restauration rapide, en tenant compte des propriétés de cuisson, des préoccupations alimentaires, des coûts et du travail. | |
| Nutrition | • analyser le besoin d'avoir des aliments de qualité dans la restauration rapide;<br><br>• démontrer que les repas préparés dans les cuisines de restauration rapide peuvent répondre à la plupart des besoins nutritionnels. | |
| Gestion | • analyser l'organisation de diverses cuisines de restauration rapide, y compris les cuisines d'hôtels, de restaurants, de traiteurs et de restaurants-minute;<br><br>• préparer des plats-minute et les comparer à des aliments confectionnés à partir d'ingrédients de base, dont divers plats de pommes de terre, du poisson préenrobé de pâte à frire ou prépané, de la volaille et des légumes;<br><br>• comparer les aliments de restauration rapide et les techniques de préparation, pour ce qui est :<br>– de la gestion du temps et des ressources<br>– des préoccupations nutritionnelles et des demandes des consommateurs<br>– des nouveaux développements dans le domaine de l'alimentation et des ustensiles culinaires. | |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| | *L'élève devrait :* | |
| Préparation et présentation | • préparer et servir des repas-minute en appliquant les méthodes de cuisson appropriées, dont la cuisson :<br>– au grilloir ou au barbecue<br>– à la poissonnière ou à la vapeur<br>– à la grille ou à la plaque chauffante<br>– au micro-ondes<br>– au four conventionnel<br>– à la poêle ou à la sauteuse<br>– à la friteuse<br>– au grille-pain; | |
| | • préparer, servir et évaluer des aliments en pâte à frire ou panés; | |
| | • préparer et évaluer des aliments pour :<br>– les sandwichs chauds et froids | |
| | – le petit déjeuner | Œufs, viandes servies au petit déjeuner, poisson |
| | – les viandes | Biftecks, côtelettes, escalopes «burgers» |
| | – le poisson et les fruits de mer | Ailes, bouchées, morceaux |
| | – la volaille | |
| | – les pommes de terre et les légumes | Pizzas, tacos, «egg rolls», etc. |
| | – les plats culturels; | |
| | • préparer, servir et évaluer des garnitures et des accompagnements appropriés pour des repas-minute. | |
| Sécurité, hygiène et équipement | • montrer qu'il peut utiliser de façon correcte et sécuritaire tous les accessoires d'une cuisine de la restauration rapide, y compris :<br>– les cuiseurs à la vapeur<br>– les poissonnières ou les pocheuses<br>– les grilles<br>– les friteuses<br>– les grilloirs ou les barbecues<br>– les fours à micro-ondes | |
| | – les fours conventionnels | Fours à convection |
| | – les plaques chauffantes; | |
| | • faire une démonstration d'un nettoyage et d'un entretien approprié des ustensiles de cuisine; | |
| | • montrer qu'il a bien compris ce qu'est la salubrité dans une cuisine; | |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Sécurité, hygiène et équipement (suite) | *L'élève devrait :*<br>• montrer des habitudes de travail hygiéniques et sécuritaires et l'utilisation appropriée des ustensiles et des appareils;<br>• identifier et aborder les questions de sécurité, relatives aux aliments et aux ustensiles, qui ont rapport à la restauration rapide. | |
| Portfolio/Choix de carrière | • définir la restauration rapide et étudier la place qu'elle occupe dans l'industrie alimentaire d'aujourd'hui;<br>• évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi;<br>• établir, dans le cadre de ce module, la différence entre les diverses catégories d'emplois et les diverses entreprises dans le domaine de la restauration rapide. | Cuisines d'hôtels, de restaurants, de traiteurs, de restaurants-minute |

**MODULE ALM308 :** **LA CUISSON DES VIANDES - NIVEAU AVANCÉ**

**Niveau :** **Avancé**

**Thème :** **Préparation et présentation**

**Préalable :** **Préparation et cuisson des viandes (ALM210)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

Une riche variété de plats à base de viande agrémente la table lorsque le cuisinier apprend à préparer des viandes autres que le bœuf, et approfondit sa connaissance des techniques de cuisson.

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| *L'élève va :*<br>• **décrire la composition et la structure des coupes de viande d'animaux domestiques, et choisir les bonnes méthodes de cuisson pour ces produits**<br>• **comparer les nombreuses méthodes de cuisson à chaleurs sèche et humide** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :*<br>• **un test** portant sur les concepts dans lequel il montre qu'il comprend :<br>– les diverses coupes de viande de bœuf, de porc, de veau et d'agneau, pour la vente en gros et la vente au détail<br>– la tendreté des morceaux de bœuf, de porc, de veau et d'agneau<br>– les facteurs qui influent sur la tendreté des viandes<br>– la variété des viandes ainsi que leur tendreté et les bonnes méthodes de cuisson<br>– les méthodes de cuisson sèche et humide : rôtir, griller au four, griller à la poêle, frire, cuire à la plaque, sauter, braiser, cuire à couvert, cuire en ragoût, cuire à la manière suisse, mijoter, cuire à la poissonnière et en fricassée<br>– les méthodes de cuisson appropriées pour des coupes de viande spécifiques<br>– les critères de qualité pour les viandes cuites<br>– les techniques pour améliorer la palatabilité des viandes cuites par diverses méthodes de cuisson à des chaleurs sèche et humide<br>– les méthodes qui déterminent le point de cuisson des viandes.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Questions développées par l'enseignant*<br>*Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test* | 20 |
| • **préparer et évaluer une grande variété de viandes froides et de produits de viande de différentes sortes** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il doit faire une démonstration pour au moins cinq des méthodes de cuisson des viandes mentionnées ci-dessous, en utilisant au moins quatre sortes de viandes (bœuf, veau, porc, agneau, abats comestibles, volaille ou poisson), le tout correspondant aux critères de qualité : | 70 |

<table>
<tr><th>Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)</th><th>Critères et conditions d'évaluation (ébauche)</th><th>Attribution suggérée</th></tr>
<tr><td>L'élève va :<br><br>• être conscient des valeurs multiculturelles en matière de préparation et de présentation de plats de viande</td><td>L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :<br><br>– rôtir à la poêle, y compris la préparation de la sauce ou du jus<br>– griller au four ou griller à la poêle pour la pré-cuisson<br>– frire, cuire à la plaque ou sauter, y compris la technique de finition<br>– cuire en ragoût ou à la manière suisse<br>– braiser ou cuire à l'étouffée<br>– cuire à la poissonnière ou en fricassée<br>– préparer un plat de viande d'origine ethnique.<br><br>Matériel d'évaluation<br>– Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-3A ou 3B<br>– Tableau de normes pour les plats préparés : La cuisson des viandes - niveau avancé, ALM308-1<br><br>Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent</td><td></td></tr>
<tr><td>• évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles et la dynamique du marché du travail qui peuvent être importantes dans un choix de carrière</td><td>• une recherche d'emploi pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br><br>Matériel d'évaluation<br>– Recherche d'emploi : niveau avancé, ALMEMP-3<br>– Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B<br>– Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE<br>– Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA<br><br>Norme : toutes les parties sont complétées.</td><td>10</td></tr>
<tr><td>• démontrer ses compétences de base.</td><td>• l'observation de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br><br>Matériel d'évaluation<br>– Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module</td><td>Incorporée tout au long du module</td></tr>
</table>

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Nature des aliments | *L'élève devrait :*<br>• comparer les morceaux de bœuf, d'agneau, de veau et de porc, en tenant compte de leur tendreté et des facteurs qui influent sur la tendreté;<br>• décrire la tendreté des divers abats comestibles et choisir les bonnes méthodes de cuisson pour ces abats;<br>• apprendre comment rôtir, préparer et évaluer des viandes, en mettant l'accent sur :<br>– les critères d'évaluation de la qualité et le bon choix de la viande à rôtir<br>– les méthodes utilisées pour augmenter le goût et la palatabilité<br>– le choix du four et de la température<br>– la détermination du moment où la cuisson est à point, la continuation de la cuisson et la satisfaction des goûts divers;<br>• apprendre comment griller au four ou griller à la poêle, en mettant l'accent sur :<br>– la justesse des choix de viande à griller au four ou à la poêle<br>– la cuisson des viandes d'épaisseurs différentes et sur le moment où elle est à point<br>– l'assaisonnement;<br>• apprendre à frire, griller à la plaque et sauter, en tenant compte :<br>– du choix des viandes que l'on peut frire, griller à la plaque et sauter<br>– des diverses méthodes de préparation de la viande<br>– de la température et des méthodes de cuisson appropriées<br>– des diverses techniques de finition;<br>• connaître les viandes pour lesquelles on peut utiliser des méthodes de cuisson humide et les techniques pour améliorer le goût des viandes cuites, soit :<br>– braiser et cuire à l'étouffée<br>– choisir la cuisson en ragoût ou à la manière suisse<br>– mijoter, cuire en fricassée et à la pocheuse. | |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Préparation et présentation | *L'élève devrait :*<br>• préparer, présenter et évaluer des viandes rôties, ce qui comprend :<br>– la préparation de sauce et/ou de jus dans une poêle<br>– la cuisson en ragoût et à la manière suisse<br>– la cuisson à la pocheuse, en mijotant, en fricassée;<br><br>• préparer, présenter et évaluer de la viande grillée au four et/ou à la poêle, ce qui comprend :<br>– la réussite d'une cuisson à point<br>– le marquage des biftecks grillés;<br><br>• préparer, présenter et évaluer des viandes frites, grillées à la plaque et/ou sautées et faire une démonstration de diverses techniques de finition;<br><br>• préparer, présenter et évaluer des viandes cuites à la chaleur humide, notamment :<br>– braisées ou cuites à l'étouffée<br>– cuites en ragoût et/ou à la manière suisse<br>– en fricassée et/ou cuites à la pocheuse. | |
| Sécurité, hygiène et équipement | • montrer des habitudes de travail hygiéniques et sécuritaires et l'utilisation appropriée des ustensiles et des appareils;<br><br>• identifier et aborder les questions de sécurité, relatives aux aliments et aux ustensiles, qui ont rapport à La cuisson des viandes - niveau avancé. | |
| Multicultu-ralisme | • obtenir grâce à ses choix de recettes et de méthodes de cuisson, des plats de viandes d'origines multiculturelles. | |
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi;<br><br>• établir, dans le cadre de ce module, la différence entre les diverses catégories d'emplois et les diverses entreprises dans le domaine de la cuisson des viandes. | |

**MODULE ALM309 : LES COUPES SIMPLES DES VIANDES**

**Niveau :** **Avancé**

**Thème :** **Préparation et présentation**

**Préalable :** **Notions de base en alimentation (ALM101)**

**Paramètres du module :** **Équipement et expertise de coupe de viandes.**

Savoir couper la viande peut, bien sûr, être l'un des nombreux talents d'un chef ou d'un cuisinier. Mais, les habiletés que l'élève acquiert à cet égard peuvent aussi mener à une carrière dans l'industrie de la viande, comme boucher, détaillant ou grossiste.

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| *L'élève va :*<br>• **expliquer les étapes de la transformation des animaux de boucherie et de leur dépeçage en vue de la mise sur le marché**<br>• **faire le lien entre la carcasse de l'animal et la vente en gros et au détail**<br>• **montrer comment couper des carcasses entières de bœuf, de porc, d'agneau ou de veau en morceaux pour la vente en gros et au détail**<br>• **montrer les habiletés qu'il a acquises dans la préparation de la viande pour la cuisson**<br>• **montrer la façon experte et sécuritaire d'utiliser les outils électriques ou manuels d'un boucher** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :*<br>• **un test** portant sur les concepts touchant :<br>– l'inspection, la qualité, le vieillissement<br>– les outils, le matériel et les méthodes sécuritaires<br>– les préoccupations relatives à la salubrité et à l'hygiène<br>– la manipulation et l'entreposage adéquats des viandes<br>– les os, les muscles de la viande et leurs structures<br>– les coupes de viande du bœuf, du porc, du veau ou de l'agneau pour la vente en gros et au détail<br>– la nomenclature<br>– l'amélioration de la tendreté et de la palatabilité avant la cuisson.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Questions développées par l'enseignant*<br>*Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test*<br>• **des expériences pratiques** au cours desquelles il doit couper, emballer et étiqueter de la viande, chacun des produits devant correspondre aux critères de qualité :<br>– cinq différentes pièces de viande, au moins, débitées en morceaux pour la vente au détail<br>– trois différents rôtis ficelés<br>– deux exemples différents de morceaux de viande désossée<br>– des cubes de viande<br>– des tranches de viande<br>– de la viande hachée.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-3A ou 3B*<br>– *Tableau de normes pour les plats préparés : Les coupes simples des viandes, ALM309-1*<br>*Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 20<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>70 |

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles et la dynamique du marché du travail qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau avancé, ALMEMP-3*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **démontrer ses compétences de base.** | • **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| | *L'élève devrait :* | |
| Consumérisme | • traiter des critères d'évaluation de la qualité de la viande dans le but de satisfaire les demandes du consommateur par rapport, notamment :<br>– à l'inspection et aux catégories<br>– aux méthodes pour améliorer la tendreté et le goût des viandes avant la cuisson. | |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Nature des aliments, préparation et présentation | *L'élève devrait :*<br>• apprendre à couper les carcasses de bœuf, de porc, de veau ou d'agneau en pièces de viande, des morceaux de premier choix et autres, destinés à la vente en gros ou au détail :<br>– indiquant les os, la viande, les muscles et leur structure<br>– taillant au couteau les tendons et les jointures des os<br>– préparant des morceaux de viande pour la vente à partir de pièces de viande reçues du grossiste<br>– employant la nomenclature courante des viandes;<br><br>• développer les habiletés et les techniques propres à la coupe de la viande, à savoir :<br>– désosser et parer les morceaux de viande pour la vente au détail<br>– ficeler des rôtis<br>– couper en dés, trancher, hacher, attendrir. | |
| Sécurité, hygiène et équipement | • expliquer le besoin de protéger la santé du consommateur et de conserver à la viande une apparence appétissante en :<br>– prévenant les maladies d'origine alimentaire<br>– mettant en pratique les méthodes de travail sécuritaires et hygiéniques<br>– utilisant correctement et de façon sécuritaire les méthodes d'entreposage et de vieillissement appropriées pour divers morceaux de viande;<br><br>• utiliser correctement et de façon sécuritaire les détergents et les produits sanitaires pour le nettoyage des aires de travail, des ustensiles et du matériel;<br><br>• montrer comment utiliser de façon sécuritaire les ustensiles et le matériel nécessaires pour couper la viande. | Équipement commercial : scies de boucher électrique ou à main, attendrisseur à viande, hachoir à viande, fumoir, poussoir à saucisses |
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi;<br><br>• établir, dans le cadre de ce module, la différence entre les diverses catégories d'emplois et les diverses entreprises dans le domaine de la boucherie. | |

**MODULE ALM310 :** **COMMENT RECEVOIR**

**Niveau :** **Avancé**

**Thème :** **Gestion**

**Préalable :** **Notions de base en alimentation (ALM101)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

Planifier et préparer un repas pour des invités peut être aussi agréable que le repas lui-même! L'élève pourra acquérir des habiletés qu'il utilisera en tourisme d'accueil, à la maison, et dans bien d'autres types d'occupations où l'organisation est importante.

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| *L'élève va :*<br>• **expliquer et montrer comment transporter, préparer et présenter de façon hygiénique des aliments pour répondre aux demandes des différentes occasions** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :*<br>• **un test** portant sur les concepts dans lequel il montre qu'il comprend les raisons et les moyens d'assurer l'hygiène alimentaire dans le cadre d'une réception, la production à grande échelle des aliments, le transport approprié de la nourriture et le contrôle des «zones dangereuses» pendant la préparation et le service.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Questions développées par l'enseignant*<br>*Norme minimale de 80 % de bonnes réponses aux questions du test* | 10 |
| • **analyser les volets d'une réception**<br>• **organiser, mettre sur pied et évaluer une réception où de la nourriture est servie** | • **un plan de projet :** seul ou en groupe, il planifie une réception pour laquelle il choisit, planifie et prépare des mets. Il se documente à la fois sur la planification et sur l'organisation de l'événement, précisant :<br>– les paramètres<br>– le thème<br>– le budget<br>– l'évaluation des aliments ou des recettes afin de juger s'ils sont appropriés<br>– le menu<br>– le plan de gestion<br>– la décoration<br>– la préparation de la nourriture<br>– le déroulement de la réception<br>– le nettoyage après la réception<br>– l'évaluation du succès de la réception.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Cadre d'évaluation d'un plan de projet : Comment recevoir, ALM310-1*<br>*Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 20 |

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il doit préparer et évaluer des aliments pour une réception.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-3A ou 3B*<br>– *Tableau de normes pour les plats préparés : Comment recevoir, ALM310-2*<br>*Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 60 |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles et la dynamique du marché du travail qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau avancé, ALMEMP-3*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA*<br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **démontrer ses compétences de base.** | • **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la créativité<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Sécurité et hygiène | *L'élève devrait :*<br>• évaluer les problèmes de salubrité et d'hygiène liés à la préparation et la présentation de la nourriture dans le cadre d'événements spéciaux par rapport, notamment :<br>– à la production d'une grande quantité de nourriture<br>– au transport des aliments<br>– à l'entreposage des aliments<br>– au respect des lignes directrices quant aux «zones de danger» pendant que la nourriture est servie;<br>• identifier et aborder les questions de sécurité qui ont rapport à Comment recevoir; | |
| Gestion | • évaluer le choix des aliments pour des occasions spéciales, en tenant compte des facteurs comme l'avantage d'une préparation faite à l'avance et/ou du temps écoulé sur la qualité et sur la valeur nutritive des aliments;<br>• analyser les facteurs qui influent sur la nature d'une réception, y compris :<br>– l'occasion<br>– le style de vie de l'hôte<br>– les ressources disponibles<br>– le nombre et l'âge des invités<br>– l'aspect officiel ou non;<br>• faire des recherches sur les conventions et l'art de recevoir, y compris :<br>– l'étiquette<br>– les responsabilités de l'hôte et des invités;<br>• élaborer et mener à bien un plan de gestion d'une réception comprenant :<br>– un thème<br>– des ressources. | Menu, décorations, invitations, étiquettes portant les noms des invités sur les tables et sur les centres de tables<br><br>Temps, énergie, argent, matériel, habiletés du personnel et de l'élève. Élaboration d'un budget, incluant la nourriture et les autres coûts, garnitures comprises. |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| | *L'élève devrait :* | |
| Préparation et présentation | • planifier et préparer un menu pour une réception, en appliquant les principes de la planification des repas et du coût des aliments;<br><br>• élabore et mener à bien un plan de gestion d'une réception comprenant :<br>– la préparation et la présentation des aliments<br>– les responsabilités de l'hôte<br>– le service<br>– le nettoyage;<br><br>• évaluer le succès de la réception et faire des recommandations pour de futurs événements semblables. | Style de service : buffet, style familial, style continental, plats du jour, styles d'origine ethnique. Utilisation des restes. |
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi;<br><br>• établir, dans le cadre de ce module, la différence entre les diverses catégories d'emplois et les diverses entreprises dans le domaine des réceptions. | Restauration, tourisme, hôtellerie, gîte du passant |

**MODULE ALM311 :** **TRANSFORMATION DES ALIMENTS**

**Niveau :** **Avancé**

**Thème :** **Gestion**

**Préalable :** **Notions de base en alimentation (ALM101)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

Bon nombre de produits alimentaires que nous trouvons sur le marché sont congelés, marinés, mis en conserve, séchés, ou des confitures et des gelées. En apprenant les méthodes de transformation des aliments frais, l'élève découvre la place de la technologie dans l'alimentation.

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **analyser les facteurs qui influent sur la salubrité et sur l'altération des aliments dans la transformation**<br><br>• **expliquer la transformation des aliments dans la mise en conserve, la congélation, la déshydratation, les marinades, et la confection de confitures et de gelées**<br><br>• **évaluer les conséquences des développements technologiques sur l'alimentation et les denrées alimentaires** | • **la compréhension des concepts ou un projet** touchant :<br>– les micro-organismes et la prévention des maladies d'origine alimentaire<br>– la conservation de la qualité des aliments pendant la transformation et l'entreposage<br>– les fonctions des ingrédients, les méthodes et les raisons de la congélation, de la mise en conserve, des marinades, de la déshydratation et de la confection de confitures et de gelées<br>– l'incidence de la transformation des aliments sur leur valeur nutritive<br>– le rôle des additifs alimentaires<br>– les développements technologiques et leur incidence sur les denrées alimentaires.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Questions développées par l'enseignant*<br>– *Cadre d'évaluation d'un plan de projet : Transformation des aliments, ALM311-1*<br><br>*Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test*<br>*ou*<br>*Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 20 |
| • **employer une technologie de base dans la transformation et la conservation d'une grande variété d'aliments** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il doit utiliser cinq des méthodes suivantes pour conserver une variété d'aliments, chacune d'elle répondant aux critères de qualité :<br>– mettre en conserve<br>– congeler<br>– déshydrater<br>– faire des marinades<br>– faire de la confiture<br>– faire de la gelée. | 70 |

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :*<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-3A ou 3B*<br>– *Tableau de normes pour les plats préparés : Transformation des aliments, ALM311-2*<br><br>*Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles et la dynamique du marché du travail qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau avancé, ALMEMP-3*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **démontrer ses compétences de base.** | • **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Sécurité, hygiène et équipement | *L'élève devrait :*<br>• comparer les incidences positives et négatives des micro-organismes et des enzymes sur les aliments;<br><br>• faire la distinction entre les micro-organismes les plus répandus qui provoquent des maladies d'origine alimentaire, en tenant compte :<br>– de la source des micro-organismes<br>– de l'environnement qui favorisent le développement des micro-organismes<br>– des causes et des symptômes des maladies d'origine alimentaire;<br><br>• comparer les moyens de conserver la salubrité et la qualité des aliments pendant des périodes de temps prolongées par diverses méthodes de transformation, en tenant compte :<br>– de l'incidence de la méthode de transformation sur les enzymes et les micro-organismes<br>– de la fonction des ingrédients dans la conservation des aliments<br>– de l'importance des matériaux d'emballage<br>– des conditions et des périodes de temps d'entreposage appropriées;<br><br>• identifier et aborder les questions de sécurité qui ont rapport à la Transformation des aliments. | Équipement commercial : emboîteuse, cocotte minute, machine à déshydrater, fumoir, emballeuse sous vide |
| Nature des aliments | • étudier les raisons et les méthodes de transformation suivantes :<br>– la congélation<br>– les marinades<br>– les conserves<br>– la déshydratation<br>– la confection des confitures et des gelées. | |
| Nutrition | • étudier l'incidence de diverses méthodes de transformation sur la valeur nutritive des aliments. | |
| Consumérisme | • faire des recherches sur les additifs alimentaires et traiter de leur influence sur les aliments et l'approvisionnement en vivres. | |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| | *L'élève devrait :* | |
| Gestion | • comparer les méthodes de conservation alimentaire utilisées pour les petites quantités à la technologie employée pour la transformation commerciale des aliments;<br><br>• discuter de l'incidence des développements technologiques sur les aliments et l'approvisionnement en vivres, en tenant compte de facteurs comme :<br>– la conservation<br>– le goût<br>– la valeur nutritive<br>– les questions et les préoccupations relatives à la salubrité des aliments;<br><br>• étudier et évaluer des innovations technologiques récentes dans le domaine de l'alimentation comme :<br>– les techniques d'emballage<br>– les méthodes de production<br>– les méthodes de conservation. | <br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>Tetra Pak<br>Pisciculture<br>Irradiation alimentaire |
| Préparation et présentation | • planifier, préparer et évaluer des aliments transformés, faire une démonstration des méthodes de transformation suivantes :<br>– la congélation<br>– les marinades<br>– les conserves<br>– les aliments séchés<br>– la confection des confitures et des gelées. | |
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi;<br><br>• établir, dans le cadre de ce module, la différence entre les diverses catégories d'emplois et les diverses entreprises dans le domaine de la transformation des aliments. | <br><br><br><br><br>Science culinaire, recherche dans le domaine de l'alimentation, vendeurs en alimentation, magasins de spécialités alimentaires, mise en marché |

**MODULE ALM312 :** **L'ALIMENTATION : ÉVOLUTION ET INNOVATION**

**Niveau :** **Avancé**

**Thème :** **Aspect socioculturel**

**Préalable :** **Notions de base en alimentation (ALM101)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

Des rôtis de mammouth aux croustilles et au maïs soufflé! Que mangerons-nous au tournant du siècle? L'élève découvrira les changements survenus dans l'alimentation et ce que cela signifie pour le consommateur. Il préparera une grande variété d'aliments et apprendra leur origine.

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **analyser comment l'approvisionnement en vivres influe sur la culture et sur la société**<br><br>• **expliquer comment les habitudes alimentaires, surtout au Canada, se sont développées par l'interaction des peuples et des cultures**<br><br>• **établir le lien qui existe entre les consommateurs, le marché et la technologie à mesure que les aliments changent** | • **un test** portant sur les concepts dans lequel il montre qu'il comprend :<br>– les conséquences sur la société des changements intervenus dans l'approvisionnement en vivres<br>– les influences historiques et culturelles sur l'évolution de l'alimentation<br>– les facteurs stimulant l'innovation dans le domaine alimentaire<br>– les tendances actuelles en matière d'alimentation, ainsi que les progrès technologiques dans ce domaine<br>– l'acceptation par les consommateurs de l'innovation et de la technologie dans le domaine de l'alimentation<br>– les influences sur l'alimentation de l'avenir.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Questions développées par l'enseignant*<br><br>*Norme minimale de 50 % de bonnes réponses aux questions du test* | 20 |
| • **faire des recherches sur les facteurs qui ont influé, qui influent et qui influeront sur les aliments**<br><br>• **préparer et évaluer des aliments pour montrer les changements intervenus dans l'alimentation** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il prépare des aliments de façon à représenter au minimum quatre des réalités suivantes (chaque aliment répondant aux critères de qualité) :<br>– l'évolution dans les moyens d'approvisionnement en vivres<br>– l'influence historique sur l'évolution de l'alimentation<br>– l'influence culturelle sur l'évolution de l'alimentation<br>– l'évolution contemporaine de la cuisine au Canada<br>– les tendances actuelles en matière d'alimentation ou les progrès technologiques du domaine<br>– l'alimentation de demain. | 70 |

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| **L'élève va :** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :*<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-3A ou 3B*<br>– *Tableau de normes pour les plats préparés : L'alimentation : évolution et innovation, ALM312-1*<br>– *Comparaison de plats préparés - tous les niveaux, ALMCOM*<br><br>*Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles et la dynamique du marché du travail qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau avancé, ALMEMP-3*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **démontrer ses compétences de base.** | • **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la créativité<br>– l'éthique<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Multicultura-<br>lisme | *L'élève devrait :*<br>• analyser les influences historiques qui ont conduit à l'interaction des cultures et des peuples et à l'évolution qui en a découlé, incluant :<br>– l'exploration<br>– le climat politique<br>– les conditions économiques;<br><br>• analyser les facteurs qui contribuent à l'évolution de la cuisine contemporaine au Canada, en tenant compte :<br>– de la reconnaissance des peuples autochtones<br>– des caractéristiques des immigrants au Canada;<br><br>• étudier les influences d'une culture sur une autre, en planifiant, en préparant et en évaluant une grande variété d'aliments. | Les pâtes chinoises et italiennes illustrent l'influence de Marco Polo. Catherine de Médicis fit connaître la cuisine italienne à la cour française. Christophe Colomb rapporta des tomates, du maïs et d'autres aliments mexicains en Espagne. Les cuisines cajun et créole ont été influencées par les Acadiens de la Louisiane. En Alberta, la cuisine reflète les différents groupes d'immigrants arrivés d'Allemagne, d'Ukraine, du Vietnam et du Chili. |
| Consumérisme | • faire des recherches sur les tendances actuelles en matière d'approvisionnement en Alberta et au Canada;<br><br>• analyser les facteurs stimulant l'innovation dans le domaine de l'alimentation, comme :<br>– la technologie<br>– les quantités disponibles et la demande<br>– la rentabilité<br>– les données démographiques;<br><br>• étudier l'acceptation, par le consommateur des innovations en matière d'alimentation, en ce qui a trait :<br>– aux besoins<br>– aux valeurs<br>– aux connaissances<br>– aux médias et à la publicité. | |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| | *L'élève devrait :* | |
| Alimentation et écologie | • faire des recherches sur les facteurs qui influeront sur l'alimentation de demain, y compris :<br>– les préoccupations écologiques<br>– les préoccupations relatives à la nutrition et à la santé<br>– les changements technologiques<br><br>– les changements dans la société et dans les valeurs. | Agriculture biologique<br><br>Techniques de transformation<br>Restauration, le mieux-vivre chez soi |
| Préparation et présentation | • planifier, préparer et évaluer des aliments pour montrer l'évolution des moyens d'approvisionnement en vivres;<br><br>• comparer le rôle central qu'a joué l'alimentation dans les sociétés de chasseurs-cueilleurs, d'agriculteurs et de marchands, en tenant compte :<br>– de l'approvisionnement en vivres<br>– de la conservation des aliments<br>– du développement culturel<br>– des structures sociales;<br><br>• planifier, préparer et évaluer des aliments représentant des tendances et/ou des progrès technologiques dans le domaine de l'alimentation. | Aliments naturels obtenus par la chasse, la cueillette; mouture du grain pour confectionner des produits cuits au four, techniques de conservation comme la déshydratation et la salaison des aliments<br><br>Comparer les aliments cueillis contre les aliments transformés<br><br>Aliments offerts sur le marché et leur variété, l'offre et la demande dans les grands supermarchés, dans les magasins ethniques, choix vers lesquels tendent les restaurateurs<br><br>Substituts de sucre et de corps gras, «aliments fabriqués» |
| Sécurité, hygiène et équipement | • montrer des habitudes de travail hygiéniques et sécuritaires et l'utilisation appropriée des ustensiles et des appareils;<br><br>• identifier et aborder les questions de sécurité, relatives aux aliments et aux appareils, qui ont rapport à L'alimentation : évolution et innovation. | |
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi;<br><br>• établir, dans le cadre de ce module, la différence entre les diverses catégories d'emplois et diverses entreprises dans le domaine de l'alimentation. | Science, technologie, conception et développement alimentaires, culture, sites historiques |

**MODULE ALM313 :** **L'ENTREPRISE CULINAIRE**

**Niveau :** **Avancé**

**Thème :** **Gestion**

**Préalable :** **Notions de base en alimentation (ALM101)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

L'élève a-t-il des idées pour créer une entreprise dans le domaine de l'alimentation? Dans ce module, il aura la chance de voir si ses idées sont réalisables! Il pourra participer à la planification, à l'évaluation et à la mise en marché d'un produit alimentaire.

**Remarque :** Le module «L'entreprise culinaire» met l'accent sur le développement, l'essai et/ou la mise en marché d'un produit alimentaire. Les techniques de gestion soulignées dans Gestion de l'entreprise (ENT) permettront à l'élève d'augmenter ses chances de succès. Nous recommandons que l'horaire de l'élève soit suffisamment souple pour intégrer ces modules comme cours associés.

**Normes du programme et d'évaluation**

| Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA) | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **établir et évaluer une variété de tendances alimentaires**<br>• **faire des recherches sur les entreprises en alimentation au sein de la communauté**<br>• **connaître et appliquer les méthodes et les règlements appropriés pour s'assurer de l'innocuité des aliments et créer une entreprise donnée dans le domaine de l'alimentation** | • **un projet de recherche** dans lequel il montre qu'il comprend :<br>– les tendances et les habitudes alimentaires<br>– les influences sur les tendances alimentaires et l'acceptation de ces tendances<br>– les entreprises en alimentation dans la communauté<br>– les méthodes et les règlements relatifs à la salubrité, à l'étiquetage et à la vente des aliments.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Projet de recherche : L'entreprise culinaire, ALM313-1*<br>*Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 20 |
| • **choisir, planifier, préparer et évaluer une entreprise dans le domaine de l'alimentation** | • **un plan de projet :** seul ou en groupe, il planifie une entreprise en alimentation. Il documente chaque étape, à savoir :<br>– la description du produit/service<br>– le marché cible<br>– le budget<br>– le plan de commercialisation<br>– les essais alimentaires<br>– le choix approprié des emballages<br>– le plan de production<br>– les méthodes de contrôle de la qualité.<br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Cadre d'évaluation d'un plan de projet : L'entreprise culinaire, ALM313-2*<br>*Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 30 |

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il prépare et évalue des aliments pour une entreprise. Tous les aliments répondront chacun aux critères de qualité indiqués ou les dépasseront.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-3A ou 3B*<br>– *Tableau de normes pour les plats préparés : L'entreprise culinaire, ALM313-3*<br>– *Liste de contrôle de sécurité et salubrité, ALMLSS*<br><br>*Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 40 |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles et la dynamique du marché du travail qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau avancé, ALMEMP-3*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **démontrer ses compétences de base.** | • **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la créativité<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| | *L'élève devrait :* | |
| Nature des aliments | • étudier les tendances alimentaires en considérant les aspects suivants :<br>– l'origine des aliments<br>– les méthodes de production<br>– les méthodes de transformation<br>– les techniques d'emballage<br>– l'importance de la nutrition<br>– l'importance de l'affectivité en ce qui concerne l'alimentation<br>– la valeur du prestige. | Aliments produits localement par rapport à ceux qui sont importés; aliments d'origine ethnique<br><br>Gâteries |
| Consumérisme/ écologie | • faire des recherches sur les habitudes alimentaires, en tenant compte des aspects suivants :<br>– les repas traditionnels<br>– le pourcentage d'argent dépensé pour manger à l'extérieur du foyer<br>– les solutions de rechange pour manger à l'extérieur du foyer<br>– les habitudes influencées par les questions sociales et écologiques<br>– les habitudes influencées par les préoccupations liées à la santé;<br><br>• faire une liste des facteurs contribuant à l'évolution des tendances alimentaires, telles que :<br>– les besoins<br>– les désirs<br>– la culture<br>– la démographie<br>– la psychographie<br>– la géographie;<br><br>• établir le lien qui existe entre l'alimentation et les besoins psychologiques, sociaux et culturels des personnes, des familles;<br><br>• évaluer les changements qui ont lieu au cours des cinq dernières années, ainsi que les raisons de ces changements;<br><br>• prévoir les changements qui auront lieu au cours des cinq prochaines années, en tenant compte des écueils et des occasions que ces changements présentent. | Restauration rapide, salons de l'alimentation, bons restaurants, etc.<br><br>Environnementalisme, questions à l'échelle mondiale<br><br>Végétarien<br><br>Instruction, revenu, âge<br><br>Style de vie, habitudes d'achats, attitudes, opinions |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Gestion | *L'élève devrait :*<br>• faire des recherches sur les entreprises en alimentation de la communauté, en tenant compte :<br>– des services alimentaires et/ou des produits alimentaires fournis<br>– de la partie du marché occupée<br>– des stratégies de commercialisation<br>– des critères de succès; | Traiteurs, restaurants, magasins d'alimentation, magasins de spécialités gastronomiques, marchés agricoles |
| | • proposer une entreprise en alimentation, précisant :<br>– l'énoncé du but projeté<br>– les services et/ou les produits alimentaires fournis<br>– le marché cible<br>– les critères de succès; | L'entreprise peut comprendre des menus de cafétéria, des ventes de collations de fin de journée ou de pauses café, un commerce de traiteur pour un restaurant d'école ou de restauration au cours d'événements sportifs, un commerce de traiteur indépendant (pour les mariages, les fêtes de bureau, etc.).<br><br>Peut comprendre un plan de cuisine, de la salle à manger, etc. |
| | • élaborer, mener à bien et évaluer un plan de commercialisation pour une entreprise en alimentation;<br>• élaborer, vérifier et adapter un plan de production;<br>• établir et appliquer des méthodes de contrôle de la qualité;<br>• faire des recherches sur les sources de financement disponibles pour l'entreprise;<br>• évaluer les points forts et les points faibles de l'entreprise en alimentation. | |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Sécurité, hygiène et équipement | *L'élève devrait :*<br>• connaître les méthodes utilisées pour assurer la salubrité des aliments;<br>• connaître les règlements sur l'étiquetage des aliments;<br>• connaître les règlements régissant la vente des aliments;<br>• montrer quelles sont les méthodes utilisées pour conserver la salubrité des aliments;<br>• identifier et aborder les questions de sécurité et d'hygiène qui ont rapport à L'entreprise culinaire. | |
| Préparation et présentation | • préparer et emballer ou présenter des aliments qui conviennent à une entreprise en alimentation, en démontrant :<br>– l'efficacité dans la production<br>– la constance en matière de qualité<br>– la gestion et le contrôle des stocks;<br>• évaluer le succès des aliments choisis pour l'entreprise proposée. | Comparer les techniques d'emballage et la réaction des consommateurs.<br><br>Tenir compte du goût ou de la saveur, du coût, de la qualité et de l'utilité de l'aliment. |
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi;<br>• établir, dans le cadre de ce module, la différence entre les diverses catégories d'emplois et les diverses entreprises dans le domaine de l'entreprise culinaire. | |

**MODULE ALM314 :** **LA CUISINE D'UNE CULTURE DE VOTRE CHOIX**

**Niveau :** **Avancé**

**Thème :** **Aspect socioculturel**

**Préalable :** **Notions de base en alimentation (ALM101)**

**Paramètres du module :** **Des installations permettant la préparation des aliments à des fins personnelles ou commerciales.**

L'élève étudiera à fond la cuisine d'un autre pays pour se rendre compte de la richesse de son histoire et de sa culture. Il découvrira des mets de ce pays. Il aura l'occasion d'expérimenter des méthodes culinaires traditionnelles, participera à un festival et étudiera des coutumes alimentaires.

**Normes du programme et d'évaluation**

| **Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA)** | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :* | |
| • **expliquer et analyser les divers rôles de l'alimentation au sein d'une culture spécifique**<br><br>• **faire des recherches sur la cuisine de cette culture** | • **un projet de recherche** touchant :<br>– les aliments offerts sur le marché, compte tenu du climat, de la géographie, de l'économie, de l'infrastructure, de la technologie, des aliments de base, des aliments régionaux<br>– le goût des aliments, compte tenu de la structure sociale, des valeurs, de la religion, des croyances, de l'histoire et de la culture<br>– du rôle de l'alimentation dans la transmission d'une culture, y compris le symbolisme, les traditions, les façons de faire, les modèles de repas, les célébrations, les rôles des hommes et des femmes<br>– la sensibilité en matière d'alimentation, y compris les principes de planification des repas, les assaisonnements, les associations d'aliments et de goûts, la présentation<br>– le rôle nutritif des aliments<br>– les recherches approfondies sur la cuisine d'une culture spécifique.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Projet de recherche : La cuisine d'une culture de votre choix, ALM314-1*<br><br>*Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | 40 |
| • **planifier, préparer, présenter et évaluer des aliments et des repas représentant cette culture** | • **des expériences pratiques** au cours desquelles il prépare, présente et évalue des mets culturels, quatre d'entre eux répondant aux critères de qualité :<br>– deux techniques de préparation caractéristiques<br>– des préparations de mets typiques d'au moins trois groupes alimentaires culturels<br>– la présentation d'un repas ou des aliments pour une rencontre dans le contexte culturel. | 50 |

| Attentes modulaires pour l'apprenant (AMA) | Critères et conditions d'évaluation (ébauche) | Attribution suggérée |
|---|---|---|
| *L'élève va :* | *L'évaluation du rendement de l'élève sera basée sur :*<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Grille d'évaluation : Expériences pratiques (Techniques), ALMEXP-3A ou 3B*<br>– *Tableau de normes pour les plats préparés : La cuisine d'une culture de votre choix, ALM314-2*<br><br>*Norme de 3 selon le barème de correction pour les parties de l'évaluation qui s'appliquent* | |
| • **évaluer, dans le contexte de ce module, ses facultés d'adaptation personnelles et la dynamique du marché du travail qui peuvent être importantes dans un choix de carrière** | • **une recherche d'emploi** pour une ou plus d'une catégorie d'emplois ayant rapport au module.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Recherche d'emploi : niveau avancé, ALMEMP-3*<br>– *Journal de réflexion (Auto-évaluation), ALMJOU-A ou ALMJOU-B*<br>– *Grille d'évaluation d'une sortie éducative, ALMESE*<br>– *Analyse d'un article ou d'une ressource audiovisuelle, ALMAAA*<br><br>*Norme : toutes les parties sont complétées.* | 10 |
| • **démontrer ses compétences de base.** | • **l'observation** de l'effort personnel et de l'interaction sociale au cours de la période d'enseignement, en mettant l'accent sur :<br>– la gestion de l'apprentissage<br>– la gestion des ressources<br>– le travail en équipe et le leadership<br>– le sens des responsabilités.<br><br>***Matériel d'évaluation***<br>– *Compétences de base (tableau de référence) et tout autre matériel d'évaluation identifié dans ce module* | Incorporée tout au long du module |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Aspects multiculturels de l'alimentation | *L'élève devrait :*<br><br>• étudier les facteurs qui déterminent les aliments qui sont offerts sur le marché, à savoir :<br>– le climat, la géographie<br>– les habitudes alimentaires<br>– l'économie<br>– l'infrastructure<br>– la technologie;<br><br>• étudier les facteurs influant sur le goût des aliments, y compris :<br>– la structure sociale<br>– les valeurs<br>– la religion<br>– les croyances, les tabous, les superstitions<br>– l'histoire<br>– la culture;<br><br>• étudier le rôle de l'alimentation dans la transmission de la culture, y compris :<br>– l'alimentation et le symbolisme<br>– la relation qui existe entre l'alimentation et les célébrations<br>– les repas traditionnels<br>– les rôles traditionnels des hommes et des femmes dans l'approvisionnement et la préparation des aliments;<br><br>• étudier les changements qui se produisent dans l'alimentation, dans les habitudes alimentaires et dans les techniques de préparation des aliments à mesure que les gens s'adaptent à de nouvelles cultures, comme :<br>– le fait de trouver des aliments traditionnels ou non traditionnels sur le marché<br>– les renseignements disponibles sur la nutrition et la compréhension de ces renseignements<br>– le rôle de l'alimentation dans la préservation d'un héritage culturel<br>– le rôle de l'alimentation dans l'adaptation à un nouvel environnement culturel;<br><br>• évaluer les conséquences sur le plan physique, psychologique et social de l'évolution des habitudes alimentaires à mesure que les personnes et les familles s'adaptent à une autre culture. | Aliments de base<br><br>Transport |

| Concepts | Attentes spécifiques pour l'apprenant (ASA) | Notes |
|---|---|---|
| Nature des aliments | *L'élève devrait :*<br>• faire des recherches sur les goûts (l'esthétique) en matière d'alimentation, en tenant compte :<br>– des principes de planification de repas<br>– des assaisonnements<br>– des associations caractéristiques d'aliments et de goûts. | |
| Nutrition | • analyser de quelle façon les habitudes alimentaires d'une culture répondent aux besoins nutritifs des gens. | |
| Préparation et présentation | • démontrer et évaluer une grande variété de techniques de préparation caractéristiques de cette culture;<br>• faire des recherches sur les accessoires spécialisés et une démonstration de leur utilisation pour la préparation des aliments. | |
| Sécurité, hygiène et équipement | • montrer des habitudes de travail hygiéniques et sécuritaires et l'utilisation appropriée des ustensiles et des appareils;<br>• identifier et aborder les questions de sécurité, relatives aux aliments et aux appareils, qui ont rapport à <u>La cuisine d'une culture de votre choix</u>. | |
| Portfolio/Choix de carrière | • évaluer, dans le contexte de ce module et dans la perspective d'un avenir immédiat et à long terme, ses facultés d'adaptation personnelles, y compris l'autonomie et la confiance en soi;<br>• établir, dans le cadre de ce module, la différence entre les diverses catégories d'emplois et les diverses entreprises dans le domaine des aliments ethniques. | Sites historiques, restaurants ethniques, commerce de l'importation, vente en gros, vente au détail, tourisme, restauration collective |

# ALIMENTATION

## SECTION G : MATÉRIEL D'ÉVALUATION

**(ÉBAUCHE)**

TABLE DES MATIÈRES

Les pages suivantes contiennent les informations et les stratégies pour évaluer le rendement de l'élève ainsi que le matériel d'évaluation proprement dit. Ce matériel est identifié dans les sections D, E et F de ce guide.

Cette section du *Guide d'implantation et des normes* servira à harmoniser le matériel d'évaluation utilisé dans chaque module des ÉPT à la grandeur de la province. Les normes d'évaluation justes et acceptables serviront à «guider» les élèves du secondaire premier et deuxième cycle dans leurs projets d'études reliés aux ÉPT.

Ce matériel permettra à l'enseignant d'évaluer le rendement de l'élève de façon uniforme, quel que soit l'endroit où il demeure en Alberta. Le développement des normes d'évaluation aidera à :

- augmenter la confiance entre les élèves, les parents, le commerce/l'industrie et les établissements postsecondaires relativement à la capacité de l'élève à démontrer les compétences décrites dans les modules qu'ils ont complétés;
- encourager le jugement des efforts de l'élève d'une manière juste et équitable;
- permettre aux apprenants de centrer leurs efforts sur l'acquisition de connaissances et d'habiletés pertinentes;
- supporter le partenariat entre les enseignants et la communauté dans la planification et l'implantation des ÉPT.

Ce matériel est sous forme d'ébauche; il sera validé en septembre 1997.

**Matériel d'évaluation générique au domaine de l'Alimentation**



**Matériel d'évaluation spécifique aux modules du domaine de l'Alimentation**

# ÉVALUATION DU RENDEMENT DE L'ÉLÈVE EN ÉPT

Les normes d'évaluation en ÉPT se rapportent à deux types de compétences :

- ce qu'un élève **peut faire :**
  - **fabriquer** un produit (ex. : bol en bois, rapport, vêtement)
  - **démontrer** une méthode par des :
    - compétences reliées à un domaine (ex. : saisie sur clavier, coupe de cheveux, techniques de couture et procédures en laboratoire)
    - compétences de base (ex. : gestion des ressources, méthodes sécuritaires et travail en équipe).

- ce qu'un élève **sait :**
  - une base de connaissances nécessaire pour démontrer une compétence (joindre la théorie à la pratique).

**Les ÉPT définissent les normes d'évaluation sommative**

Les normes d'évaluation et le matériel définis pour les modules des ÉPT dans les sections D, E et F du guide d'implantation se rapportent à l'évaluation sommative ou finale du rendement de l'élève.

L'évaluation faite tout au long de la période d'apprentissage (ou évaluation formative) servira à évaluer les progrès de l'élève. L'enseignant guide l'élève et répond à ses efforts d'apprentissage en identifiant et en évaluant des exercices et des activités, en soulignant les besoins d'amélioration, en produisant des rapports intérimaires, en encourageant l'excellence, etc.

L'enseignant choisira le type de stratégie d'instruction et d'évaluation durant la période formative d'apprentissage. Puisque l'évaluation formative et l'évaluation sommative sont étroitement liées, l'enseignant peut modifier le matériel de cette section afin de l'utiliser durant le processus d'instruction. Il peut aussi développer son propre matériel d'évaluation sommative pourvu que la norme soit conforme aux attentes minimales décrites par Alberta Education.

**Évaluer et faire rapport du rendement de l'élève**

Lorsqu'un élève peut démontrer TOUTES les compétences développées ou acquises, identifiées dans le module (Attentes modulaires pour l'apprenant), l'enseignant mentionnera que le module a été *complété avec succès*.

Ensuite, il utilisera une grille d'évaluation approuvée afin de déterminer le pourcentage d'attribution du module - une note minimale de 50 %.

Le temps que l'enseignant alloue à l'élève pour développer les compétences nécessaires est une décision d'ordre local. NOTE : le *Guide de l'éducation : Manuel du Secondaire 2e cycle* spécifie que l'élève doit avoir accès à 25 heures d'instruction pour chaque crédit. L'élève peut toutefois atteindre la compétence requise en moins de temps et passer à d'autres modules.

Il est suggéré que l'enseignant consulte ses collègues afin d'assurer une pratique d'évaluation cohérente.

L'enseignant au niveau secondaire deuxième cycle peut consulter *Directions for Reporting Student Achievement in CTS*, un document d'information sur l'emploi de codes pour faire rapport des crédits obtenus par l'élève à Alberta Education. (Des copies de ce document ont été envoyées aux directeurs généraux et aux directeurs d'écoles secondaires de deuxième cycle.)

**Composantes des normes d'évaluation en ÉPT**

Les composantes suivantes sont incluses dans chaque module :

**Les attentes modulaires pour l'apprenant** (colonne de gauche ombragée du module) définissent les compétences développées ou acquises par l'élève afin de compléter un module. Chaque AMA définit et décrit les

comportements critiques qui peuvent être mesurés et observés. L'élève doit atteindre le niveau de rendement spécifié pour **TOUTES** les AMA d'un module afin de réussir.

**L'attribution suggérée** (colonne de droite du module) fournit un guide de valeur relative entre les AMA et il peut être utilisé pour planifier l'instruction.

**Les critères et conditions d'évaluation** (colonne du milieu du module) forment le corps de l'évaluation des compétences de l'élève, en spécifiant la norme du rendement et en incluant des références au matériel d'évaluation, lorsque c'est possible.

Les *critères* définissent les comportements que l'élève doit démontrer afin d'atteindre la norme établie. Par exemple, les critères peuvent décrire les diverses techniques qui doivent être démontrées lorsqu'un outil est utilisé, et/ou décrire les composantes minimales d'un projet que l'élève doit compléter.

Les *conditions* mettent l'accent sur les spécifications à partir desquelles la compétence d'un élève peut être évaluée. Par exemple, les conditions peuvent spécifier si l'évaluation devrait être chronométrée ou non, ou si l'élève devrait avoir accès à des ressources ou livres de référence.

La *norme* peut être définie par (1) le matériel d'évaluation, inclus dans cette section (ou parfois dans des ressources d'apprentissage approuvées) et/ou (2) des échantillons de travaux d'élèves (qui seront élaborés et distribués comme «modèles types» en juin 1998).
Le *matériel d'évaluation* inclus dans cette section du guide (grilles, tableaux et cadres d'évaluation) est réparti en deux types :

- des instruments génériques à un domaine ou à tout le programme des ÉPT, ex. : un barème d'évaluation de projet qui comprend une norme de 4 points, utilisée dans tous les domaines. D'autres instruments génériques en élaboration incluent l'évaluation de rapports, de présentations et des grilles sur la sécurité en laboratoire. (*Les noms de ces instruments incluent le code du domaine, ex. : «INF» pour le Traitement de l'information et un code pour le type d'instrument, ex. : «STD» pour saisie de textes et de données.)*

- des instruments spécifiques à un module, ex. : grille d'évaluation pour évaluer un plan d'entreprise en Entreprise et innovation ou une grille pour l'esquisse, le dessin ou le modelage en Design. *(Les noms de ces instruments incluent le code du module, ex. : «INF101-1» indique que c'est le premier instrument spécifique au module 101 en Traitement de l'information.)*

- les échantillons/modèles types sont des exemples sélectionnés de travaux d'élèves sous forme imprimée, audio, vidéo et/ou sous format cédérom; ils seront à la disposition des enseignants en français en juin 1998. Ces échantillons s'ajouteront au matériel d'évaluation et aideront l'enseignant à décider si le travail de l'élève a atteint la norme, l'a dépassée ou ne l'a pas atteinte.

**Processus d'élaboration et de validation**

Les colonnes «Critères et conditions» et «Attribution suggérée» ainsi que le matériel d'évaluation correspondant sont présentement validés (1994-1997). Ceci a été fait avec la participation de plusieurs enseignants, d'associations/contacts professionnels et d'institutions postsecondaires. Le but est de préparer des normes et du matériel d'évaluation bien structurés qui :

- assurent la rigueur intellectuelle et le niveau approprié de défi
- sont directement reliés au type d'apprentissage décrit dans les normes du programme
- sont faciles à comprendre
- rendent la mise en application efficace
- peuvent offrir une mesure conforme aux attentes pour l'élève.

# ÉVALUATION DU RENDEMENT DE L'ÉLÈVE EN ALIMENTATION

Le programme d'études en Alimentation se fonde sur le principe des résultats identifiables que l'on pourrait comparer à des normes prédéterminées. En Alimentation, les normes identifient les progrès de l'élève relativement aux connaissances, habiletés et attitudes. Le programme d'études définit les résultats au moyen d'*Attentes modulaires pour l'apprenant* (AMA) et d'*Attentes spécifiques pour l'apprenant* (ASA). Il suggère aussi des critères et des conditions d'évaluation ainsi qu'une attribution en pourcentage pour chaque attente. Tous ces éléments se rejoignent pour fournir des paramètres pour l'enseignement et pour l'évaluation.

**Matériel et stratégies d'évaluation**

Plusieurs outils sont à la disposition de l'enseignant pour consultation et utilisation. Au cours de l'élaboration du matériel d'évaluation, nous avons tenté de le faire le plus simplement possible, tout en donnant des directives et de l'aide aux enseignants. Ce matériel a donc été préparé dans l'intention de vous aider à évaluer le travail de l'élève d'une manière aussi précise et cohérente que possible, en établissant des normes de rendement pour des éléments que nous considérons importants dans l'ensemble du programme d'études ou dans un module en particulier. Ce matériel vous fournit les normes relatives aux compétences de base que les élèves devraient démontrer tout au long de leur apprentissage.

On doit se servir des outils développés en tant que matériel d'évaluation sommatif. Selon la façon dont la classe est organisée, on peut se servir de ces outils lorsque l'élève indique qu'il est prêt pour l'évaluation finale, ou encore, lorsque toute la classe a terminé la période d'apprentissage.

**Matériel d'évaluation générique au domaine de l'Alimentation**

Dans le contexte de l'Alimentation, les élèves ont l'occasion de développer et d'appliquer leurs habiletés en gestion dans un contexte d'apprentissage, spécifiquement dans le cadre d'expériences pratiques.

Un «Cadre d'évaluation» générique d'un projet en alimentation a été développé pour chaque niveau (introduction, intermédiaire et avancé), ALMEXP-1, 2 et 3. Ces outils d'évaluation délimitent les critères d'évaluation (progressant d'un niveau à l'autre) et la norme minimale à partir d'un barème de correction de cinq points.

Certains concepts tels que «Nature des aliments» et «Nutrition et santé» font partie intégrante de plusieurs modules en Alimentation. En vue de pouvoir faire preuve d'uniformité dans la façon dont ces concepts sont évalués, on a développé un certain nombre d'outils d'évaluation. Par exemple :

- Analyse des plats préparés par l'élève, ALMANA
- Comparaison de plats préparés – tous les niveaux, ALMCOM
- Analyse de renseignements nutritifs, ALMARN

Le «Choix de carrière» est intégré tout au long du domaine de l'Alimentation. Les outils «Recherche d'emploi», ALMEMP-1, 2 et 3, ont été développés pour chaque niveau.

Les outils «Journal de réflexion», ALMJOU-A et B, sont aussi inclus et peuvent être utilisés dans divers modules en Alimentation.

**Matériel d'évaluation spécifique aux modules de l'Alimentation**

Ces outils ont été développés pour évaluer les AMA spécifiques dans un module et sont identifiés avec le numéro du module et le numéro de la grille (ex. : ALM101-1). Ils sont mentionnés dans la section «Critères et conditions d'évaluation (ébauche)».

Un «Tableau de normes pour les plats préparés» est inclus dans la plupart des modules en Alimentation. Dans certains cas où l'outil suggéré est un examen, on a inclus un échantillon d'examen ou un échantillon de questions. Les ressources d'apprentissage autorisées en Alimentation comprennent des

ressources pédagogiques renfermant des banques d'examens et d'autres stratégies d'évaluation suggérées. On recommande que ces ressources soient utilisées pour préparer des banques d'examens appropriées. Plusieurs outils ont été développés pour de la recherche et de l'analyse spécifiques à un module. Le matériel d'évaluation comprend aussi des listes de contrôle pour évaluer les compétences de base. Il faut choisir la plus appropriée. On peut aussi continuer de se servir du matériel d'évaluation courant si ce matériel évalue les critères et conditions des AMA.

**Mettre l'accent sur l'évaluation**

La colonne «Attribution suggérée» donne une directive quant à l'importance relative de chaque attente modulaire pour l'apprenant afin d'aider l'enseignant à planifier son enseignement. Les compétences de base sont intégrées tout au long du module. Les outils ont été conçus pour évaluer les compétences de base qui sont pertinentes au module ainsi que le produit, la méthode et/ou la théorie.

# COMPÉTENCES DE BASE : TABLEAU DE RÉFÉRENCE

***(Cette grille est à l'étape de validation)***

Le tableau qui suit précise les compétences de base que l'élève va tenter de perfectionner et d'améliorer dans chacun des domaines et modules des Études professionnelles et technologiques (ÉPT). Les compétences de base de l'élève doivent être évaluées par des observations impliquant l'élève, les enseignants, les pairs et autres, à mesure qu'ils répondent aux attentes de chaque module. En général, il y a une progression dans la complexité de la tâche et dans l'effort que doit fournir l'élève, comme précisé dans le Cadre de développement*. **À mesure que l'élève progresse, il perfectionne les compétences acquises aux niveaux précédents**. Les élèves qui quittent l'école secondaire devraient se donner comme but de démontrer une performance correspondant à l'étape 3.

*Suggestions de stratégies à utiliser en classe :*

- Demander aux élèves de s'autoévaluer et de s'évaluer les uns les autres
- Tenir une discussion réfléchie (entre l'enseignant et l'élève)
- Souligner les points forts
- Souligner le progrès dans les différents modules des Études professionnelles et technologiques
- Insister sur les domaines à approfondir
- Inclure le portfolio de l'élève

| **Étape 1** — ***L'élève va*** : | **Étape 2** — ***L'élève va*** : | **Étape 3** — ***L'élève va*** : | **Étape 4** — ***L'élève va*** : |
|---|---|---|---|
| **La gestion de l'apprentissage** | | | |
| ☐ arriver en classe bien disposé à apprendre | ☐ ⟶ | ☐ ⟶ | ☐ ⟶ |
| ☐ suivre les instructions de base comme on le lui a appris | ☐ suivre les instructions de façon quasi autonome | ☐ suivre des instructions détaillées de façon autonome | ☐ ⟶ |
| | ☐ se fixer des buts et établir les étapes pour les atteindre avec de l'aide | ☐ se fixer des buts clairs et établir des étapes pour les atteindre | ☐ démontrer son autonomie dans l'apprentissage et la façon de se fixer et d'atteindre des buts |
| ☐ acquérir des connaissances spécialisées, des habiletés et des attitudes | ☐ appliquer des connaissances spécialisées, des habiletés et des attitudes à des situations concrètes | ☐ transposer et appliquer des connaissances spécialisées, des habiletés et des attitudes à différentes situations | ☐ transposer et appliquer l'apprentissage à de nouvelles situations; démontrer son engagement envers l'apprentissage permanent |
| ☐ trouver des critères pour évaluer des choix et prendre des décisions | ☐ trouver et appliquer une variété de stratégies efficaces pour résoudre des problèmes et prendre des décisions | ☐ utiliser une variété d'habiletés en matière de pensée critique pour évaluer des situations, résoudre des problèmes et prendre des décisions | ☐ penser de façon critique et agir de façon logique pour évaluer des situations, résoudre des problèmes et prendre des décisions |
| ☐ utiliser toute une variété de stratégies d'apprentissage | ☐ explorer et utiliser des stratégies d'apprentissage efficaces de façon quasi autonome | ☐ choisir et utiliser des stratégies d'apprentissage efficaces | ☐ ⟶ |
| | | ☐ coopérer avec les autres dans l'utilisation des stratégies d'apprentissage | ☐ faire preuve de leadership dans l'utilisation efficace de stratégies d'apprentissage |
| **La gestion des ressources** | | | |
| ☐ se conformer à des échéanciers établis; gérer efficacement le temps, les horaires, les plans d'activités | ☐ créer et se conformer à des échéanciers de façon quasi autonome; gérer efficacement le temps, les horaires et les plans d'activités | ☐ créer et adopter des échéanciers de façon autonome; prioriser les tâches; gérer de façon efficace son temps, ses horaires et ses plans d'activités | ☐ créer et adopter des échéanciers de façon autonome; gérer de façon efficace son temps, ses horaires, ses calendriers; prioriser les tâches de façon constante |
| ☐ se servir de l'information (ressources matérielles et humaines) comme on le lui a appris | ☐ avoir accès à toute une variété de renseignements pertinents (ressources matérielles et humaines) et s'en servir de façon quasi autonome | ☐ se servir de toute une variété de renseignements (ressources matérielles et humaines) et savoir quand il faut des ressources supplémentaires | ☐ se servir de toute une variété de renseignements (ressources matérielles et humaines) pour compléter et améliorer les exigences de base |
| ☐ se servir de la technologie comme on le lui a appris (installations, équipement, fournitures), pour accomplir une tâche ou fournir un service | ☐ utiliser la technologie comme on le lui a appris (installations, équipement et fournitures), pour accomplir une tâche ou fournir un service avec un minimum d'aide ou de supervision | ☐ choisir et utiliser la technologie de façon appropriée (installations, équipement, fournitures) pour accomplir une tâche ou fournir un service de façon autonome | ☐ reconnaître la valeur pécuniaire et intrinsèque de la gestion de la technologie (installations, équipement, fournitures) |
| ☐ entretenir, entreposer et ranger l'équipement et les fournitures comme on le lui a appris | ☐ entretenir, entreposer et ranger l'équipement et les fournitures avec très peu d'aide | ☐ entretenir, entreposer ou ranger l'équipement et les fournitures de façon autonome | ☐ utiliser des techniques efficaces pour gérer des installations, du matériel et des fournitures |
| **La résolution de problèmes et l'innovation** | | | |
| ☐ participer au processus de résolution d'un problème<br>☐ développer une variété d'habiletés et d'approches sur la résolution de problèmes | ☐ cerner un problème et choisir une approche appropriée de résolution de problèmes qui réponde adéquatement à des buts et à des contraintes spécifiques | ☐ avoir une pensée critique et agir de façon logique dans un contexte de résolution de problèmes | ☐ cerner des problèmes et les résoudre efficacement |
| ☐ appliquer des habiletés en résolution de problèmes à des cas clairement définis, à des buts spécifiques et à des contraintes :<br>– en trouvant d'autres options<br>– en évaluant d'autres options<br>– en choisissant la solution appropriée<br>– en agissant | ☐ appliquer des habiletés de résolution de problèmes pour une activité dirigée ou autonome :<br>– en trouvant des solutions de rechange<br>– en évaluant les solutions de rechange<br>– en choisissant la solution appropriée<br>– en agissant | ☐ transposer des habiletés en matière de résolution de problèmes à la vie réelle en créant de nouvelles possibilités<br>☐ préparer des plans de mise en œuvre<br>☐ reconnaître les risques | ☐ trouver et suggérer de nouvelles idées pour effectuer le travail de façon créative :<br>– en combinant les idées ou les renseignements de nouvelles manières<br>– en faisant des liens entre des idées en apparence non reliées<br>– en cherchant activement de nouvelles perspectives |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **La communication efficace**<br>☐ utiliser des habiletés de communication : lecture, écriture, illustration, parole<br>☐ utiliser la langue appropriée au contexte<br>☐ écouter pour comprendre et apprendre<br>☐ démontrer des compétences de relations interpersonnelles positives dans le cadre de contextes donnés | ☐ communiquer des pensées, des sentiments et des idées pour justifier ou défendre une position en se servant de l'écriture, de l'oral ou du visuel<br>☐ se servir de façon appropriée d'un langage technique<br>☐ écouter et répondre pour comprendre et apprendre<br>☐ démontrer des compétences de relations interpersonnelles positives dans le cadre de différents contextes | ☐ préparer et présenter de façon efficace des rapports pertinents, concis, écrits, visuels ou oraux en donnant des arguments raisonnés<br>☐ encourager, persuader, convaincre ou motiver des individus<br>☐ écouter et répondre pour comprendre, apprendre et enseigner<br>☐ démontrer des compétences de relations interpersonnelles positives dans la plupart des contextes | ☐ négocier de façon efficace en cherchant à conclure une entente pouvant comporter un échange de ressources spécifiques ou en réglant des intérêts divergents<br>☐ négocier un consensus et travailler dans ce but<br>☐ écouter et répondre pour comprendre, apprendre, enseigner et évaluer<br>☐ promouvoir les habiletés de relations interpersonnelles positives chez les autres |
| **Le travail en équipe**<br>☐ assumer ses responsabilités dans un projet de groupe<br>☐ travailler en collaboration avec ses pairs dans des situations données<br>☐ tenir compte des opinions et reconnaître les contributions des autres membres du groupe | ☐ ——▶——▶<br>☐ collaborer à la réalisation des objectifs du groupe<br>☐ maintenir l'équilibre entre parler, écouter et répondre lors des discussions de groupe<br>☐ tenir compte des sentiments et du point de vue des autres | ☐ rechercher la façon la plus appropriée de travailler en équipe pour mieux répondre aux besoins et exploiter les points forts du groupe : la richesse d'une idée, les différents potentiels humains, la répartition du travail<br>☐ travailler en équipe :<br>– encourager et soutenir les membres de l'équipe<br>– aider les autres d'une manière positive<br>– savoir être un bon dirigeant/exécutant, selon le besoin<br>– négocier et parvenir à un consensus, selon le besoin | ☐ guider et motiver l'équipe pour atteindre un niveau de rendement élevé<br>☐ comprendre la composition du groupe et s'y intégrer<br>☐ élaborer, valider et mettre en œuvre des plans qui offrent de nouvelles perspectives |
| **Le sens des responsabilités**<br>**L'assiduité**<br>☐ faire preuve de responsabilité en matière d'assiduité, de ponctualité et d'exécution d'une tâche<br>**La sécurité**<br>☐ adopter des règles personnelles et environnementales en matière de santé et de sécurité<br>☐ prévoir les risques imminents et leur impact sur lui-même, sur les autres et sur l'environnement<br>☐ suivre les procédures appropriées pour répondre à une urgence<br>**L'éthique**<br>☐ exprimer des jugements sur le bien-fondé de certaines conduites ou actions | ☐ ——▶——▶<br>☐ savoir reconnaître et adopter des règles personnelles et environnementales en matière de santé et de sécurité<br>☐ prévoir les risques imminents et potentiels et leur impact sur lui-même, sur les autres et sur l'environnement<br>☐ ——▶——▶<br>☐ évaluer comment les jugements personnels touchent les pairs, la famille (p. ex. le foyer et l'école) ou l'environnement | ☐ ——▶——▶<br>☐ établir et suivre des règles personnelles et environnementales en matière de santé et de sécurité<br>☐ ——▶——▶<br>☐ ——▶——▶<br>☐ évaluer les implications d'actions personnelles ou celles d'un groupe au sein d'une communauté plus large (p. ex. un milieu de travail) | ☐ ——▶——▶<br>☐ transposer et appliquer des procédures personnelles et environnementales en matière de santé et des consignes de sécurité à divers environnements et situations<br>☐ ——▶——▶<br>☐ ——▶——▶<br>☐ assumer la responsabilité des actes qu'il pose pour régler des dangers immédiats ou potentiels<br>☐ analyser les implications d'actions personnelles ou celles d'un groupe dans un contexte mondial<br>☐ énoncer et défendre, sur demande, un code d'éthique personnel en fonction des besoins |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ***Le cadre de développement**<br>• *Tâche simple*<br>• *Environnement structuré*<br>• *Apprentissage dirigé* | • *Tâche à variables limitées*<br>• *Environnement moins structuré*<br>• *Apprentissage quasi autonome* | • *Tâche à variables multiples*<br>• *Environnement flexible*<br>• *Apprentissage autonome en cherchant de l'aide, au besoin* | • *Tâche complexe*<br>• *Environnement ouvert*<br>• *Autonomie - motivation personnelle* |

| BARÈME | **RUBRIQUE : ÉNONCÉ** *(Les critères en italiques sont facultatifs.)* *L'élève :* | **LA TÂCHE/ LE PROJET EST-IL COMPLÉTÉ?** | **RÉSOLUTION DE PROBLÈMES : initiative de l'élève versus les directives/ l'appui de l'enseignant** | **UTILISATION DES OUTILS, DES MATÉRIAUX ET DES PROCESSUS** | ***NORMES DE QUALITÉ/DE PRODUCTIVITÉ*** | ***TRAVAIL EN ÉQUIPE ET LEADERSHIP*** | ***SERVICE À LA CLIENTÈLE*** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **O** | n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux et/ou procédés ne sont pas utilisés convenablement. | N'a pas atteint les résultats attendus. | | Outils, matériaux et/ou procédés ne sont pas utilisés convenablement. | | | |
| **1** | a atteint les résultats attendus. Il suit les directives d'un plan d'action. Il utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux et/ou de processus. *La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. Assure un nombre limité de services au client.* | A atteint les résultats attendus. | Il suit les directives d'un plan d'action. | Il utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux et/ou de processus. | *La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante.* | *Travaille en équipe.* | *Assure un nombre limité de services au client.* |
| **2** | a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il choisit et utilise convenablement : outils, matériaux et/ou processus. *La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. Identifie et assure des services au client.* | A atteint les résultats attendus. | Il planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. | Il choisit et utilise convenablement : outils, matériaux et/ou processus. | *La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante.* | *Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis.* | *Identifie et assure des services au client.* |
| **3** | a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux et/ou processus. *La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. Analyse et assure des services efficaces au client.* | A atteint les résultats attendus. | Il planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. | Il choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux et/ou processus. | *La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante.* | *Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement.* | *Analyse et assure des services efficaces au client.* |
| **4** | a dépassé les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux et/ou processus. *La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. Analyse et assure des services de haute qualité au client.* | A dépassé les résultats attendus. | Il planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. | Il choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux et/ou processus. | *La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme.* | *Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs.* | *Analyse et assure des services de haute qualité au client.* |

| INTRODUCTION | INTERMÉDIAIRE | AVANCÉ |
|---|---|---|
| *L'élève va :* | *L'élève va :* | *L'élève va :* |
| **Préparation et planification**<br>• décrire avec précision une question d'actualité sur laquelle les gens ne s'entendent pas<br>• formuler une question importante sur le sujet<br>• se servir de sources d'information scolaires et communautaires relatives à la question d'actualité<br>• se servir d'une ou plus d'une technique de collecte de l'information | **Préparation et planification**<br>• décrire avec précision une question d'actualité sur laquelle les gens ne s'entendent pas, en expliquant les zones de désaccord<br>• formuler une ou plusieurs questions sérieuses sur le sujet<br>• se servir d'une gamme de sources d'information scolaires et communautaires pertinentes<br>• se servir d'une gamme de techniques de collecte de l'information | **Préparation et planification**<br>• décrire avec précision une question d'actualité sur laquelle les gens ne s'entendent pas, en expliquant les causes précises du désaccord<br>• formuler des questions sérieuses sur le sujet<br>• se servir d'une gamme de sources d'information pertinentes et reconnaître quand il faut plus de renseignements<br>• faire preuve d'ingéniosité pour la collecte de données |
| **Analyse**<br>• clarifier différents points de vue sur la question, aux niveaux *social, économique et environnemental*<br>• formuler une opinion sur la question et donner des raisons logiques la justifiant<br>• formuler une opinion contraire sur la question et donner des raisons logiques la justifiant<br>• indiquer des sources de conflits entre les différentes opinions<br>• faire la distinction entre les faits et la fiction, les opinions, les théories | **Analyse**<br>• classer par catégories différents points de vue sur la question, aux niveaux de *la culture, l'éthique, l'économie, l'environnement et la santé*<br>• formuler une opinion sur la question et donner des raisons logiques la justifiant.<br>• formuler au moins deux opinions contraires sur la question et donner des raisons logiques justifiant chacune d'elles<br>• décrire les rapports mutuels qui existent entre les différents points de vue<br>• déterminer si l'information et les idées sont exactes, actuelles ou fiables | **Analyse**<br>• classer par catégories différents points de vue sur la question, aux niveaux de *la culture, l'éthique, l'économie, l'environnement, la santé, la science et la politique*<br>• formuler une opinion sur la question et donner ses raisons justificatives<br>• formuler au moins trois opinions contraires sur la question et donner des raisons sérieuses justifiant chacune d'elles<br>• analyser les rapports mutuels qui existent entre les différents points de vue<br>• reconnaître les tendances, les hypothèses, les valeurs sous-jacentes renfermées dans l'information et les idées |
| **Collaboration et travail en équipe**<br>• partager le travail entre les membres d'un groupe d'une manière équitable<br>• respecter les opinions des autres | **Collaboration et travail en équipe**<br>• partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable<br>• respecter et prendre en considération les opinions des autres<br>• régler les problèmes par voie de négociation | **Collaboration et travail en équipe**<br>• partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable<br>• respecter et prendre en considération les opinions des autres<br>• régler les problèmes avec délicatesse, par voie de négociation |
| **Évaluation de choix/Prises de décisions**<br>• indiquer les solutions de rechange utiles par rapport à la question d'actualité<br>• établir des critères d'évaluation pour chacune des solutions de rechange, aux niveaux *social, économique et environnemental*<br>• choisir une solution appropriée à partir des critères établis<br>• réfléchir sur les forces et les faiblesses des décisions en tenant compte des conséquences<br>• communiquer l'information dans un ordre chronologique afin de justifier les choix effectués ou les décisions prises | **Évaluation de choix/Prises de décisions**<br>• indiquer des solutions de rechange importantes et appropriées relatives à la question d'actualité<br>• établir des critères de connaissances de base et de valeurs pour évaluer chacune des solutions, aux niveaux *social, économique et environnemental*<br>• choisir une solution appropriée en montrant les différences de choix<br>• évaluer les forces et les faiblesses des décisions en tenant compte des conséquences<br>• communiquer l'information dans un ordre logique, avec des détails à l'appui, afin de justifier les choix effectués ou les décisions prises | **Évaluation de choix/Prises de décisions**<br>• décrire en détail des solutions de rechange importantes et appropriées relatives à la question d'actualité<br>• établir des critères de connaissances de base et de valeurs pour évaluer chacune des solutions, aux niveaux *social, économique et environnemental*<br>• choisir une solution utile et appropriée en montrant les différences entre les choix<br>• évaluer les forces et les faiblesses des décisions en tenant compte des conséquences<br>• communiquer clairement les pensées, les sentiments, les idées pour justifier les choix effectués ou les décisions prises |

| INTRODUCTION | INTERMÉDIAIRE | AVANCÉ |
|---|---|---|
| *L'élève va :* | *L'élève va :* | *L'élève va :* |
| **Gestion**<br>• se préparer pour faire l'expérience<br>• organiser et effectuer son travail de façon ordonnée<br>• suivre fidèlement les instructions<br>• gérer son temps efficacement | **Gestion**<br>• se préparer pour faire l'expérience<br>• organiser et effectuer son travail de façon ordonnée<br>• interpréter et suivre fidèlement des instructions<br>• planifier et gérer son temps efficacement<br>• suivre les procédures habituelles | **Gestion**<br>• se préparer pour faire l'expérience<br>• organiser et effectuer son travail de façon ordonnée<br>• interpréter et suivre fidèlement des instructions<br>• planifier et gérer son temps efficacement et chronologiquement<br>• montrer des qualités de chef en suivant les procédures habituelles<br>• essayer de résoudre des problèmes avant de demander de l'aide |
| **Travail en équipe**<br>• collaborer avec les membres du groupe<br>• partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable | **Travail en équipe**<br>• collaborer avec les membres du groupe<br>• partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable<br>• régler les problèmes par voie de négociation | **Travail en équipe**<br>• collaborer avec les membres du groupe<br>• partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable<br>• régler les problèmes avec délicatesse, par voie de négociation<br>• faire preuve d'aptitudes efficaces de communication |
| **Utilisation de l'équipement et des matériaux**<br>• choisir et utiliser correctement l'équipement/les matériaux<br>• utiliser des méthodes et des techniques sécuritaires<br>• peser et mesurer avec précision<br>• nettoyer l'équipement/le matériel avant de les ranger | **Utilisation de l'équipement et des matériaux**<br>• choisir et utiliser correctement l'équipement/les matériaux<br>• donner l'exemple en utilisant des méthodes et des techniques de travail sécuritaires<br>• peser et mesurer avec précision<br>• utiliser des méthodes d'hygiène appropriées<br>• minimiser le gaspillage de matériel<br>• avertir quand il y a des dangers potentiels et des réparations nécessaires | **Utilisation de l'équipement et des matériaux**<br>• choisir et utiliser l'équipement ou les matériaux de façon autonome<br>• montrer qu'il tient compte des méthodes et des techniques d'utilisation sécuritaires<br>• peser et mesurer avec précision et efficacité<br>• utiliser des méthodes d'hygiène appropriées<br>• minimiser le gaspillage de matériel<br>• prévoir les dangers potentiels et les interventions en cas d'urgence |
| **Techniques de recherche**<br>• recueillir de l'information d'au moins une source et la mettre en pratique<br>• faire des prévisions pouvant être vérifiées<br>• préparer et effectuer des expériences pour vérifier certaines prévisions<br>• faire la différence entre les variables principales et les variables secondaires<br>• obtenir des résultats pouvant être utilisés pour déterminer si certains aspects des prévisions sont exacts<br>• résumer les résultats importants des expériences | **Techniques de recherche**<br>• recueillir de l'information de différentes sources et la mettre en pratique<br>• faire des prévisions pouvant être vérifiées<br>• planifier, préparer et effectuer des expériences pour vérifier certaines prévisions<br>• reconnaître et expliquer les variables principales et les variables secondaires<br>• obtenir des résultats exacts pouvant confirmer ou infirmer certaines prévisions<br>• résumer et appliquer les résultats obtenus des expériences | **Techniques de recherche**<br>• utiliser l'information pertinente pour expliquer les observations<br>• faire des prévisions pouvant être vérifiées<br>• planifier, préparer et effectuer des expériences pour vérifier certaines prévisions<br>• analyser les rapports entre les variables principales et les variables secondaires<br>• obtenir des résultats exacts pouvant confirmer ou infirmer certaines prévisions et répondre aux questions s'y rapportant<br>• résumer, appliquer et évaluer les résultats importants des expériences |

| INTRODUCTION | INTERMÉDIAIRE | AVANCÉ |
|---|---|---|
| *L'élève va :* | *L'élève va :* | *L'élève va :* |
| **Préparation et planification**<br>• décrire avec précision une question d'actualité sur laquelle les gens ne s'entendent pas<br>• formuler une question importante sur le sujet<br>• se servir de sources d'information scolaires et communautaires relatives à la question d'actualité<br>• se servir d'une ou de plusieurs techniques de collecte de l'information | **Préparation et planification**<br>• décrire avec précision une question d'actualité sur laquelle les gens ne s'entendent pas et expliquer les causes de désaccord<br>• formuler au moins une question sérieuse sur le sujet<br>• se servir d'une gamme de sources d'information scolaires et communautaires pertinentes<br>• se servir d'une gamme de techniques de collecte de l'information | **Préparation et planification**<br>• décrire avec précision une question d'actualité sur laquelle les gens ne s'entendent pas et expliquer les causes précises du désaccord<br>• formuler des questions sérieuses sur le sujet<br>• se servir d'une gamme de sources d'information pertinentes et reconnaître quand il faut plus de renseignements<br>• faire preuve d'ingéniosité pour la collecte de données |
| **Analyse**<br>• formuler une opinion sur la question d'actualité et donner des raisons logiques la justifiant<br>• expliquer pourquoi la question est importante en donnant des exemples de conséquences possibles<br>• clarifier différents points de vue sur la question, aux niveaux *social, économique et environnemental*<br>• faire la distinction entre faits et fiction/opinions/théories | **Analyse**<br>• formuler une opinion sur la question d'actualité et donner des raisons logiques la justifiant<br>• expliquer pourquoi la question est importante en donnant des exemples de conséquences possibles<br>• classer par catégories différents points de vue sur la question, aux niveaux de *la culture, l'éthique, l'économie, l'environnement et la santé*<br>• déterminer si l'information et les idées sont exactes, actuelles ou fiables | **Analyse**<br>• formuler une opinion sur la question d'actualité et donner ses raisons la justifiant<br>• expliquer pourquoi la question est importante en donnant des exemples de conséquences possibles et de ramifications<br>• classer par catégories différents points de vue sur la question, aux niveaux de *la culture, l'éthique, l'économie, l'environnement, la santé, la science et la politique*<br>• reconnaître les tendances, les hypothèses, les valeurs sous-jacentes contenues dans l'information et les idées |
| **Collaboration et travail en équipe**<br>• travailler avec une variété de camarades de classe<br>• partager information/opinions/suggestions dans des discussions de groupe<br>• écouter et respecter les opinions des autres | **Collaboration et travail en équipe**<br>• travailler avec une variété de camarades de classe<br>• partager information/opinions/suggestions en maintenant un équilibre entre le fait de prendre la parole et celui d'écouter<br>• écouter et respecter les opinions des autres, en demandant, si nécessaire, des clarifications aux autres membres du groupe | **Collaboration et travail en équipe**<br>• travailler avec un bon nombre de camarades de classe<br>• partager information/opinions/suggestions en maintenant un équilibre entre le fait de prendre la parole et celui d'écouter<br>• écouter et respecter les opinions des autres, en demandant, si nécessaire, des clarifications aux autres membres du groupe |
| **Négociation et débat**<br>• présenter dans un ordre logique un argument convaincant qui appuie une opinion adoptée par rapport à la question<br>• répondre de façon pertinente aux arguments contraires<br>• parler clairement afin que les arguments puissent être entendus<br>• arriver à une compréhension commune des solutions de rechange et des conséquences principales ayant trait à la question | **Négociation et débat**<br>• présenter dans un ordre logique un argument convaincant qui appuie une opinion adoptée, en amenant les points par ordre d'importance<br>• répondre de façon pertinente et convaincante aux arguments contraires<br>• parler clairement et sans hésitation afin que les arguments puissent être entendus<br>• s'entendre, par le biais de la négociation, sur les solutions de rechange recommandées ayant trait à la question | **Négociation et débat**<br>• présenter dans un ordre logique un argument convaincant qui appuie une opinion adoptée, en amenant les points par ordre d'importance et en donnant de bonnes preuves pour chacun d'eux<br>• réfuter de façon pertinente et convaincante les arguments contraires<br>• parler clairement et sans hésitation afin que les arguments puissent être entendus de tous les participants<br>• s'entendre, par le biais de la négociation, sur les solutions de rechange recommandées en conciliant les points de vue divergents |

| INTRODUCTION | INTERMÉDIAIRE | AVANCÉ |
|---|---|---|
| *L'élève va :* | *L'élève va :* | *L'élève va :* |
| **Préparation et planification**<br>• se fixer des objectifs et suivre les directives fidèlement<br>• répondre à des questions imposées et suivre les étapes nécessaires pour trouver les réponses<br>• se servir des sources d'information scolaires et communautaires<br>• interpréter et organiser l'information dans un ordre logique<br>• consigner l'information avec précision en se servant de la terminologie technique<br>• gérer son temps efficacement | **Préparation et planification**<br>• se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre<br>• se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses<br>• se servir d'une gamme de sources d'information scolaires et communautaires pertinentes<br>• interpréter, organiser et combiner l'information dans un ordre logique<br>• consigner l'information avec précision, tout en ajoutant des détails à l'appui et en se servant des bons termes techniques<br>• planifier et gérer son temps efficacement<br>• recueillir les questions de la rétroaction relatives à l'approche envisagée et au bilan du projet et y répondre | **Préparation et planification**<br>• se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre<br>• se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses<br>• se servir d'une gamme de sources d'information et identifier les situations où des ressources supplémentaires sont nécessaires<br>• interpréter, organiser et combiner l'information d'une manière créative et réfléchie<br>• consigner l'information avec précision, tout en ajoutant des détails à l'appui et en se servant des bons termes techniques<br>• planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités<br>• évaluer et améliorer l'approche envisagée et faire un bilan du projet à partir de la rétroaction et de la réflexion |
| **Présentation**<br>• montrer qu'il peut se servir d'au moins un moyen de communication.<br>*Ex. : Écrit : orthographe, ponctuation, grammaire, format de base*<br>*Oral : projection de la voix, expression corporelle*<br>*Audiovisuel : techniques et outils*<br>• se servir des principes de grammaire, des termes techniques lors de la révision et de la correction<br>• formuler une introduction qui décrit l'objet du projet<br>• communiquer l'information dans un ordre logique<br>• terminer par une conclusion qui se base sur un résumé des faits<br>• fournir une liste de références à partir d'au moins trois sources d'information | **Présentation**<br>• montrer qu'il sait se servir d'au moins deux moyens de communication.<br>*Ex. : Écrit : orthographe, ponctuation, grammaire, format (formel ou non)*<br>*Oral : projection de la voix, expression corporelle, aspect personnel*<br>*Audiovisuel : techniques, outils et clarté*<br>• maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique lors des révisions et des corrections<br>• formuler une introduction qui décrit l'objet et l'étendue du projet<br>• communiquer les idées dans un ordre logique et avec suffisamment de détails à l'appui<br>• terminer par une conclusion qui fait la synthèse de l'information rassemblée<br>• fournir une bibliographie qui comprend au moins cinq sources d'information pertinentes | **Présentation**<br>• montrer qu'il sait se servir de divers moyens de communication.<br>*Ex. : Écrit : orthographe, ponctuation, grammaire, format (formel ou non, littéraire et technique)*<br>*Oral : projection de la voix, expression corporelle, aspect personnel, enthousiasme, expérience antérieure visible*<br>*Audiovisuel : techniques, outils, clarté, débit et rythme*<br>• maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique lors des révisions et des corrections<br>• formuler une introduction qui décrit l'objet et l'étendue du projet<br>• communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement pour justifier ou remettre en question une opinion<br>• terminer par une conclusion qui analyse et fait la synthèse de l'information rassemblée<br>• fournir des indications montrant le sérieux de la recherche : bibliographie comprenant au moins sept sources d'information pertinentes |

| INTRODUCTION | INTERMÉDIAIRE | AVANCÉ |
|---|---|---|
| *L'élève va :* | *L'élève va :* | *L'élève va :* |
| **Préparation et planification**<br>• se fixer des objectifs et suivre les directives fidèlement<br>• se conformer aux échéanciers établis<br>• répondre aux questions imposées et suivre les étapes nécessaires pour trouver les réponses<br>• gérer son temps efficacement | **Préparation et planification**<br>• se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre<br>• établir un échéancier et s'y conformer<br>• se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses<br>• planifier et gérer son temps efficacement | **Préparation et planification**<br>• se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre<br>• établir un échéancier détaillé et s'y conformer<br>• se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses<br>• planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités |
| **Collecte et traitement de l'information**<br>• se servir des sources d'information scolaires et/ou communautaires<br>• se servir d'au moins une technique de collecte de l'information<br>• interpréter et organiser l'information dans un ordre logique<br>• consigner l'information avec précision en se servant d'une terminologie technique pertinente<br>• savoir distinguer entre les faits et la fiction/les opinions/les théories<br>• répondre aux questions de la rétroaction lorsque l'approche utilisée n'est pas efficace | **Collecte et traitement de l'information**<br>• avoir accès à une gamme de ressources scolaires et communautaires<br>• se servir d'une variété de techniques de collecte de l'information<br>• interpréter, organiser et combiner l'information dans un ordre logique<br>• consigner l'information avec précision, tout en ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente<br>• établir l'exactitude, la pertinence et la fiabilité des sources d'information<br>• recueillir les questions issues de la rétroaction relative à l'approche envisagée et y répondre | **Collecte et traitement de l'information**<br>• se servir d'une gamme de ressources et savoir reconnaître la nécessité de ressources supplémentaires<br>• démontrer de la créativité dans la collecte de l'information<br>• interpréter, organiser et combiner l'information avec créativité et sérieux<br>• consigner l'information avec précision, tout en y ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente<br>• reconnaître dans les sources d'information toute attitude biaisée, toute présomption et tout jugement de valeurs<br>• évaluer et parfaire l'approche envisagée et faire le bilan du projet à partir de la rétroaction et de la réflexion |
| **Collaboration et travail en équipe**<br>• collaborer avec les membres du groupe<br>• partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable | **Collaboration et travail en équipe**<br>• collaborer avec les membres du groupe<br>• partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable<br>• régler les problèmes par voie de négociation | **Collaboration et travail en équipe**<br>• collaborer avec les membres du groupe<br>• partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable<br>• régler les problèmes avec délicatesse, par voie de négociation<br>• faire preuve de leadership et d'habiletés efficaces en communication |
| **Partage de l'information**<br>• montrer qu'il peut se servir d'au moins un moyen d'expression. *Ex. : écrit, oral ou audiovisuel*<br>• communiquer l'information dans un ordre logique<br>• se servir correctement des principes de grammaire et de la terminologie technique<br>• énumérer au moins trois sources d'information de base | **Partage de l'information**<br>• montrer qu'il peut se servir d'au moins 2 moyens d'expression. *Ex. : écrit, oral ou audiovisuel*<br>• communiquer l'information dans un ordre logique, avec suffisamment de détails à l'appui<br>• maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique<br>• énumérer au moins cinq sources d'information pertinentes | **Partage de l'information**<br>• montrer qu'il peut se servir d'une variété de moyens d'expression. *Ex. : écrit, oral ou audiovisuel*<br>• communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement pour justifier ou remettre en question une opinion<br>• maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique<br>• fournir les preuves d'une documentation judicieuse en énumérant au moins sept sources d'information pertinentes |

## GRILLE D'ÉVALUATION D'UNE SORTIE ÉDUCATIVE — ALMESE

Classe : ____________________

Nom de l'élève : ____________________ Module : ____________________ Date : ____________________

Destination : ____________________________________________

Personne-ressource : ____________________________________________

Guide touristique : ____________________________________________

Titre ou poste du guide touristique : ____________________________________________

| But de la sortie (défini par l'enseignant) | Attentes de l'élève | Observations actuelles |
|---|---|---|
| | Que vous attendez-vous d'observer? | Qu'avez-vous vraiment observé? |

| Carrières observées | ① | ② | ③ |
|---|---|---|---|
| TITRE : | ______ | ______ | ______ |
| Fonctions | ______ | ______ | ______ |
| Exigences en matière d'éducation | ______ | ______ | ______ |
| Échelle salariale | ______ | ______ | ______ |
| Le pour | ______ | ______ | ______ |
| Le contre | ______ | ______ | ______ |

**Est-ce qu'une des carrières observées vous intéresse? Et si c'est le cas, pour quelle raison?**

| CRITÈRES | OBSERVATION/BARÈME |
|---|---|
| Préparation et planification | 4 3 2 1 0 S/O |
| Collecte et traitement de l'information | 4 3 2 1 0 S/O |
| Contenu | 4 3 2 1 0 S/O |
| Collaboration et travail en équipe | 4 3 2 1 0 S/O |
| Partage de l'information | 4 3 2 1 0 S/O |

**NORME DE 1 LORSQUE CELA S'APPLIQUE.**

**Barème de correction** (*les critères en italiques sont facultatifs*).
*L'élève :*

4 a dépassé les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*

3 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces au client.*

2 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il choisit et utilise convenablement : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*

1 **a atteint les résultats attendus. Il suit les directives d'un plan d'action. Il utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux et/ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe.** ***Assure un nombre limité de services au client.***

0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux et/ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

***CRITÈRES***

*L'élève va :*

**Préparation et planification**
- ☐ se fixer des objectifs et suivre les directives fidèlement
- ☐ se conformer aux échéanciers établis
- ☐ répondre aux questions imposées et suivre les étapes nécessaires pour trouver les réponses
- ☐ gérer son temps efficacement

**Collecte et traitement de l'information**
- ☐ se servir des sources d'information scolaires et/ou communautaires
- ☐ se servir d'au moins une technique de collecte de l'information
- ☐ interpréter et organiser l'information dans un ordre logique
- ☐ consigner l'information avec précision en se servant d'une terminologie technique pertinente
- ☐ savoir distinguer entre les faits et la fiction/les opinions/les théories
- ☐ répondre aux questions de la rétroaction lorsque l'approche utilisée n'est pas efficace

**Contenu**
- ☐ décrit un ou plus d'un groupe de carrières à l'intérieur de l'industrie; ex. :
  - axé sur la main-d'œuvre
  - technique
  - professionnel

**Contenu** (suite)
- ☐ identifie et décrit des emplois ayant rapport à un ou plus d'un groupe de carrières; ex. :
  - nature de l'emploi
  - fonctions du travailleur
- ☐ fournit un sondage à propos de la statistique récente de l'emploi ayant rapport à un ou plus d'un groupe de carrières; ex. :
  - types d'emplois
  - nombre de travailleurs
- ☐ identifie les conditions d'admission et les programmes de formation ayant rapport à un ou plus d'un groupe de carrières; ex. :
  - conditions d'admission et formation axée sur
  - les compétences
  - type de programmes de formation
- ☐ évalue les chances actuelles et futures en matière d'emploi et les tendances; ex. :
  - besoins à l'échelon national et local
  - occasions d'avancement

**Collaboration et travail en équipe**
- ☐ collaborer avec les membres du groupe
- ☐ partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable

**Partage de l'information**
- ☐ montrer qu'il peut se servir d'au moins un moyen d'expression. *Ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
- ☐ communiquer l'information dans un ordre logique
- ☐ se servir correctement des principes de grammaire et de la terminologie technique
- ☐ énumérer des sources d'information de base

***COMMENTAIRES :***

| CRITÈRES | OBSERVATION/BARÈME |
|---|---|
| Préparation et planification | 4 3 2 1 0 S/O |
| Collecte et traitement de l'information | 4 3 2 1 0 S/O |
| Contenu | 4 3 2 1 0 S/O |
| Collaboration et travail en équipe | 4 3 2 1 0 S/O |
| Partage de l'information | 4 3 2 1 0 S/O |

**NORME DE 2 LORSQUE CELA S'APPLIQUE.**

**Barème de correction** (*les critères en italiques sont facultatifs*).
*L'élève :*

4 a dépassé les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*

3 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces au client.*

**2 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il choisit et utilise convenablement : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis.** ***Identifie et assure des services au client.***

1 a atteint les résultats attendus. Il suit les directives d'un plan d'action. Il utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux et/ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*

0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux et/ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

***CRITÈRES***

*L'élève va :*

**Préparation et planification**
- ☐ se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
- ☐ établir un échéancier et s'y conformer
- ☐ se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
- ☐ planifier et gérer son temps efficacement

**Collecte et traitement de l'information**
- ☐ avoir accès à une gamme de ressources scolaires et communautaires
- ☐ se servir d'une variété de techniques de collecte de l'information
- ☐ interpréter, organiser et combiner l'information dans un ordre logique
- ☐ consigner l'information avec précision, tout en ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente
- ☐ établir l'exactitude, la pertinence et la fiabilité des sources d'information
- ☐ recueillir les questions issues de la rétroaction relative à l'approche envisagée et y répondre

**Contenu**
- ☐ décrit un ou plus d'un groupe de carrières à l'intérieur de l'industrie; ex. :
  - – axé sur la main-d'œuvre
  - – technique
  - – professionnel
- ☐ identifie et décrit des emplois ayant rapport à un ou plus d'un groupe de carrières; ex. :
  - – nature de l'emploi
  - – fonctions du travailleur
  - – conditions au lieu de travail

**Contenu** (suite)
- ☐ fournit un sondage à propos de la statistique récente de l'emploi ayant rapport à un ou plus d'un groupe de carrières; ex. :
  - – types d'emplois
  - – nombre de travailleurs
  - – tendances de l'emploi
- ☐ identifie les conditions d'admission et les programmes de formation ayant rapport à un ou plus d'un groupe de carrières; ex. :
  - – conditions d'admission et formation axée sur les compétences
  - – type et portée des programmes de formation
- ☐ évalue les chances actuelles et futures en matière d'emploi et les tendances; ex. :
  - – besoins à l'échelon international, national et local
  - – occasions d'avancement et/ou de changement de carrière

**Collaboration et travail en équipe**
- ☐ collaborer avec les membres du groupe
- ☐ partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable
- ☐ régler les problèmes par voie de négociation

**Partage de l'information**
- ☐ montrer qu'il peut se servir d'au moins 2 moyens d'expression. *Ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
- ☐ communiquer l'information dans un ordre logique, avec suffisamment de détails à l'appui
- ☐ maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
- ☐ énumérer des sources d'information pertinentes

***COMMENTAIRES :***

| CRITÈRES | OBSERVATION/BARÈME | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Préparation et planification | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | S/O |
| Collecte et traitement de l'information | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | S/O |
| Contenu | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | S/O |
| Collaboration et travail en équipe | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | S/O |
| Partage de l'information | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | S/O |

**NORME DE 3 LORSQUE CELA S'APPLIQUE.**

**Barème de correction** (*les critères en italiques sont facultatifs*).
*L'élève :*

4 a dépassé les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*

**3 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement.** ***Analyse et assure des services efficaces au client.***

2 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il choisit et utilise convenablement : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*

1 a atteint les résultats attendus. Il suit les directives d'un plan d'action. Il utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux et/ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*

0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux et/ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

***CRITÈRES***

*L'élève va :*

**Préparation et planification**
- ☐ se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
- ☐ établir un échéancier détaillé et s'y conformer
- ☐ se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
- ☐ planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités

**Collecte et traitement de l'information**
- ☐ se servir d'une gamme de ressources et savoir reconnaître la nécessité de ressources supplémentaires
- ☐ démontrer de la créativité dans la collecte de l'information
- ☐ interpréter, organiser et combiner l'information avec créativité et sérieux
- ☐ consigner l'information avec précision, tout en y ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente
- ☐ reconnaître dans les sources d'information toute attitude biaisée, toute présomption et tout jugement de valeurs
- ☐ évaluer et parfaire l'approche envisagée et faire le bilan du projet à partir de la rétroaction et de la réflexion

**Contenu**
- ☐ décrit un ou plus d'un groupe de carrières à l'intérieur de l'industrie; ex. :
  - axé sur la main-d'œuvre
  - technique
  - professionnel
- ☐ identifie et décrit des emplois ayant rapport à un ou plus d'un groupe de carrières; ex. :
  - nature de l'emploi
  - fonctions du travailleur
  - conditions au lieu de travail
  - traitements/salaires et avantages sociaux

**Contenu** (suite)
- ☐ fournit un sondage à propos de la statistique récente de l'emploi ayant rapport à un ou plus d'un groupe de carrières; ex. :
  - types d'emplois
  - nombre de travailleurs
  - tendances de l'emploi
- ☐ identifie les conditions d'admission et les programmes de formation ayant rapport à un ou plus d'un groupe de carrières ex. :
  - conditions d'admission et formation axée sur les compétences
  - type et portée des programmes de formation
  - institutions postsecondaires
- ☐ évalue les chances actuelles et futures en matière d'emploi et les tendances; ex. :
  - besoins à l'échelon international, national et local
  - occasions d'avancement et/ou de changement de carrière
  - occasions de travailler à son compte et entrepreneuriat

**Collaboration et travail en équipe**
- ☐ collaborer avec les membres du groupe
- ☐ partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable
- ☐ régler les problèmes avec délicatesse, par voie de négociation
- ☐ faire preuve de leadership et d'habiletés efficaces en communication

**Partage de l'information**
- ☐ montrer qu'il peut se servir d'une variété de moyens d'expression. *Ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
- ☐ communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement pour justifier ou remettre en question une opinion
- ☐ maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
- ☐ fournir les preuves d'une documentation judicieuse en énumérant des sources d'information pertinentes

***COMMENTAIRES :***

**ANALYSE D'UN ARTICLE OU D'UNE RESSOURCE AUDIOVISUELLE** **ALMAAA**

Nom de l'élève : ____________________ Titre : ____________________ Module : ____________________

Enseignant : ____________________ Classe : ____________________ Date : ____________________

| But général (défini par l'enseignant) | Attentes de l'élève | Observations actuelles |
|---|---|---|
| | Que vous attendez-vous d'apprendre? | Qu'avez-vous vraiment appris (thème)? |

**Connaissances spécifiques acquises**

**Indiquez comment la révision de ce matériel a influencé votre impression concernant ce thème.**

**JOURNAL DE RÉFLEXION (Auto-évaluation)** **ALMJOU**

Nom de l'élève : ______________ Titre : ______________ Module : ______________

Enseignant : ______________ Classe : ______________ Date : ______________

Quand vous avez terminé un module, il est temps de penser à ce que vous a apporté le travail que vous avez fait. Complétez les énoncés suivants.

Avant de commencer ce module je . . .

Quelques découvertes que j'ai faites . . .

Mon travail dans ce module était plus facile à faire parce que . . .

Dans ce module j'ai éprouvé des difficultés avec . . .
parce que je . . .

Je me demande si je serai jamais capable de faire . . .

Une chose que je ferai d'une autre façon la prochaine fois . . .

La partie de ce module qui s'est avérée la plus utile pour moi était . . .

Je voudrais en apprendre davantage à propos de . . .

J'ai découvert que j'étais très bon pour faire . . .

Maintenant que je peux . . . Je serai capable de . . .

**CADRE D'ÉVALUATION : Expériences pratiques en alimentation** — **ALMCEX**

| INTRODUCTION | INTERMÉDIAIRE | AVANCÉ |
|---|---|---|
| ***L'élève va :*** | ***L'élève va :*** | ***L'élève va :*** |
| **Gestion**<br>• se préparer pour faire l'expérience<br>• organiser et effectuer son travail de façon ordonnée<br>• suivre fidèlement les instructions<br>• gérer son temps efficacement<br>• respecter les normes du nettoyage | **Gestion**<br>• se préparer pour faire l'expérience<br>• organiser et effectuer son travail de façon ordonnée<br>• interpréter et suivre fidèlement des instructions<br>• planifier et gérer sont temps efficacement<br>• suivre les procédures habituelles<br>• respecter les normes du nettoyage | **Gestion**<br>• se préparer pour faire l'expérience<br>• organiser et effectuer son travail de façon ordonnée<br>• interpréter et suivre fidèlement des instructions<br>• planifier et gérer sont temps efficacement et chronologiquement<br>• respecter les normes du nettoyage<br>• montrer des qualités de chef en suivant les procédures habituelles<br>• minimiser le gaspillage d'aliments |
| **Travail en équipe**<br>• collaborer avec les membres du groupe<br>• partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable | **Travail en équipe**<br>• collaborer avec les membres du groupe<br>• partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable<br>• régler les problèmes par voie de négociation | **Travail en équipe**<br>• collaborer avec les membres du groupe<br>• partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable<br>• régler les problèmes avec délicatesse, par voie de négociation<br>• faire preuve d'aptitudes efficaces de communication |
| **Sécurité et hygiène**<br>• démontrer une hygiène personnelle acceptable<br>• manipuler les aliments d'une façon sécuritaire et hygiénique<br>• manipuler les ustensiles et les appareils de façon sécuritaire | **Sécurité et hygiène**<br>• se montrer responsable quant à son hygiène personnelle<br>• manipuler les aliments d'une façon sécuritaire et hygiénique<br>• manipuler les ustensiles et les appareils de façon sécuritaire | **Sécurité et hygiène**<br>• donner l'exemple d'une bonne hygiène personnelle<br>• manipuler et entreposer les aliments d'une façon sécuritaire et hygiénique<br>• montrer qu'il se soucie de lui-même et des autres dans le maniement sécuritaire des ustensiles et des appareils |
| **Techniques de préparation**<br>• choisir et utiliser correctement les ustensiles et les appareils<br>• peser et mesurer avec précision<br>• suivre la recette<br>• comprendre et appliquer les termes quant à la terminologie culinaire | **Techniques de préparation**<br>• choisir et utiliser correctement les ustensiles et les appareils<br>• peser et mesurer avec précision<br>• suivre et adapter les recettes<br>• comprendre et appliquer les termes quant à la terminologie culinaire et aux techniques de préparation | **Techniques de préparation**<br>• choisir et utiliser correctement les ustensiles et les appareils<br>• peser et mesurer avec précision et efficacité<br>• faire preuve de flexibilité et d'adaptation lorsqu'il s'agit de suivre des instructions écrites et verbales<br>• comprendre et appliquer les termes quant à la terminologie culinaire, aux techniques de préparation et aux méthodes et principes de préparation des aliments |

## GRILLE D'ÉVALUATION : Expériences pratiques (Introduction) — ALMEXP-1A

Nom de l'élève : ______________________ Module : ______________________

Enseignant : ______________ Classe : ______________ Niveau : Introduction

| PROJET : DATE : | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BARÈME | 2 | 1 | 0 | 2 | 1 | 0 | 2 | 1 | 0 | 2 | 1 | 0 |
| Gestion | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Travail en équipe | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Sécurité et hygiène | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Techniques de préparation | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |

**NORME DE 1 LORSQUE CELA S'APPLIQUE.**

**Barème de correction** (*les critères en italiques sont facultatifs*).

*L'élève :*

2 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il choisit et utilise convenablement : outils matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*

**1 a atteint les résultats attendus. Il suit les directives d'un plan d'action. Il utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux et/ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.***

0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux et/ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

### ACTIVITÉS ET CRITÈRES

***L'élève va :***

**Gestion**
- se préparer pour faire l'expérience
- organiser et effectuer son travail de façon ordonnée
- suivre fidèlement les instructions
- gérer son temps efficacement
- respecter les normes du nettoyage

**Travail en équipe**
- collaborer avec les membres du groupe
- partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable

**Sécurité et hygiène**
- démontrer une hygiène personnelle acceptable
- manipuler les aliments d'une façon sécuritaire et hygiénique
- manipuler les ustensiles et les appareils de façons sécuritaire

**Techniques de préparation**
- choisir et utiliser correctement les ustensiles et les appareils
- peser et mesurer avec précision
- suivre la recette
- comprendre et appliquer les termes quant à la terminologie culinaire

***COMMENTAIRES :***

**GRILLE D'ÉVALUATION : Expériences pratiques (Introduction)** **ALMEXP-1B**

Nom de l'élève : ____________________ Module : ____________________

Enseignant : ____________________ Classe : ____________________ Niveau : Introduction

| PROJET :<br>DATE : | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Gestion** | | | | | | |
| • se préparer pour faire l'expérience | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 |
| • organiser et effectuer son travail de façon ordonnée | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 |
| • suivre fidèlement les instructions | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 |
| • gérer son temps efficacement | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 |
| • respecter les normes du nettoyage | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 |
| **Travail en équipe** | | | | | | |
| • collaborer avec les membres du groupe | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 |
| • partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 |
| **Sécurité et hygiène** | | | | | | |
| • démontrer une hygiène personnelle acceptable | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 |
| • manipuler les aliments d'une façon sécuritaire et hygiénique | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 |
| • manipuler les ustensiles et les appareils de façons sécuritaire | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 |
| **Techniques de préparation** | | | | | | |
| • choisir et utiliser correctement les ustensiles et les appareils | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 |
| • peser et mesurer avec précision | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 |
| • suivre la recette | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 |
| • comprendre et appliquer les termes quant à la terminologie culinaire | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 | 2 1 0 |

**NORME DE 1 LORSQUE CELA S'APPLIQUE.**

**Barème de correction** (*les critères en italiques sont facultatifs*).

*L'élève :*

2 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il choisit et utilise convenablement : outils matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*

**1 a atteint les résultats attendus. Il suit les directives d'un plan d'action. Il utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux et/ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.***

0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux et/ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

## GRILLE D'ÉVALUATION : Expériences pratiques (Intermédiaire) — ALMEXP-2A

Nom de l'élève : ______________________ Module : ______________

Enseignant : ______________ Classe : ______________ Niveau : Intermédiaire

| PROJET :<br>DATE : | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BARÈME | 3 | 2 | 1 | 3 | 2 | 1 | 3 | 2 | 1 | 3 | 2 | 1 |
| Gestion | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Travail en équipe | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Sécurité et hygiène | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Techniques de préparation | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |

**NORME DE 2 LORSQUE CELA S'APPLIQUE.**

**Barème de correction** (*les critères en italiques sont facultatifs*).

*L'élève :*

3 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces au client.*

**2 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il choisit et utilise convenablement : outils matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.***

1 a atteint les résultats attendus. Il suit les directives d'un plan d'action. Il utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux et/ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*

### ACTIVITÉS ET CRITÈRES

***L'élève va :***

**Gestion**
- se préparer pour faire l'expérience
- organiser et effectuer son travail de façon ordonnée
- interpréter et suivre fidèlement des instructions
- planifier et gérer sont temps efficacement
- respecter les normes du nettoyage
- suivre les procédures habituelles

**Travail en équipe**
- collaborer avec les membres du groupe
- partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable
- régler les problèmes par voie de négociation

**Sécurité et hygiène**
- se montrer responsable quant à son hygiène personnelle
- manipuler les aliments d'une façon sécuritaire et hygiénique
- manipuler les ustensiles et les appareils de façon sécuritaire

**Techniques de préparation**
- choisir et utiliser correctement les ustensiles et les appareils
- peser et mesurer avec précision
- suivre et adapter les recettes
- comprendre et appliquer les termes quant à la terminologie culinaire et aux techniques de préparation

***COMMENTAIRES :***

## GRILLE D'ÉVALUATION : Expériences pratiques (Intermédiaire) — ALMEXP-2B

Nom de l'élève : ______________________ Module : ______________

Enseignant : ______________ Classe : ______________ Niveau : Intermédiaire

| PROJET :<br>DATE : | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Gestion** | | | | | | |
| • se préparer pour faire l'expérience | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 |
| • organiser et effectuer son travail de façon ordonnée | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 |
| • interpréter et suivre fidèlement des instructions | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 |
| • planifier et gérer son temps efficacement | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 |
| • respecter les normes du nettoyage | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 |
| • suivre les procédures habituelles | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 |
| **Travail en équipe** | | | | | | |
| • collaborer avec les membres du groupe | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 |
| • partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 |
| • régler les problèmes par voie de négociation | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 |
| **Sécurité et hygiène** | | | | | | |
| • se montrer responsable quant à son hygiène personnelle | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 |
| • manipuler les aliments d'une façon sécuritaire et hygiénique | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 |
| • manipuler les ustensiles et les appareils de façon sécuritaire | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 |
| **Techniques de préparation** | | | | | | |
| • choisir et utiliser correctement les ustensiles et les appareils | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 |
| • peser et mesurer avec précision | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 |
| • suivre et adapter les recettes | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 |
| • comprendre et appliquer les termes quant à la terminologie culinaire et aux techniques de préparation | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 | 3 2 1 |

**NORME DE 2 LORSQUE CELA S'APPLIQUE.**

**Barème de correction** (*les critères en italiques sont facultatifs*).

*L'élève :*

3 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces au client.*

**2 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il choisit et utilise convenablement : outils matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis.** ***Identifie et assure des services au client.***

1 a atteint les résultats attendus. Il suit les directives d'un plan d'action. Il utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux et/ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*

## GRILLE D'ÉVALUATION : Expériences pratiques (Avancé) ALMEXP-3A

Nom de l'élève : ______________________ Module : ______________

Enseignant : ______________ Classe : ______________ Niveau : Avancé

| PROJET :<br>DATE : | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BARÈME | 4 | 3 | 2 | 4 | 3 | 2 | 4 | 3 | 2 | 4 | 3 | 2 |
| Gestion | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Travail en équipe | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Sécurité et hygiène | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Techniques de préparation | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |

**NORME DE 3 LORSQUE CELA S'APPLIQUE.**

**Barème de correction** (*les critères en italiques sont facultatifs*).

*L'élève :*

4 a dépassé les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*

**3 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. Analyse et assure des services efficaces au client.**

2 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il choisit et utilise convenablement : outils matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*

### ACTIVITÉS ET CRITÈRES

***L'élève va :***

**Gestion**
- se préparer pour faire l'expérience
- organiser et effectuer son travail de façon ordonnée
- interpréter et suivre fidèlement des instructions
- planifier et gérer sont temps efficacement et chronologiquement
- respecter les normes du nettoyage
- montrer des qualités de chef en suivant les procédures habituelles
- minimiser le gaspillage d'aliments

**Travail en équipe**
- collaborer avec les membres du groupe
- partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable
- régler les problèmes avec délicatesse, par voie de négociation
- faire preuve d'aptitudes efficaces de communication

**Sécurité et hygiène**
- donner l'exemple d'une bonne hygiène personnelle
- manipuler et entreposer les aliments d'une façon sécuritaire et hygiénique
- montrer qu'il se soucie de lui-même et des autres dans le maniement sécuritaire des ustensiles et des appareils

**Techniques de préparation**
- choisir et utiliser correctement les ustensiles et les appareils
- peser et mesurer avec précision et efficacité
- faire preuve de flexibilité et d'adaptation lorsqu'il s'agit de suivre des instructions écrites et verbales
- comprendre et appliquer les termes quant à la terminologie culinaire, techniques de préparation et aux méthodes et principes de préparation des aliments

**GRILLE D'ÉVALUATION : Expériences pratiques (Avancé)** **ALMEXP-3B**

Nom de l'élève : ______________________ Module : ______________________

Enseignant : ______________________ Classe : ______________________ Niveau : Avancé ______________________

| PROJET :<br>DATE : | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Gestion** | | | | | |
| • se préparer pour faire l'expérience | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 |
| • organiser et effectuer son travail de façon ordonnée | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 |
| • interpréter et suivre fidèlement des instructions | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 |
| • planifier et gérer sont temps efficacement et chronologiquement | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 |
| • respecter les normes du nettoyage | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 |
| • montrer des qualités de chef en suivant les procédures habituelles | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 |
| • minimiser le gaspillage d'aliments | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 |
| **Travail en équipe** | | | | | |
| • collaborer avec les membres du groupe | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 |
| • partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 |
| • régler les problèmes avec délicatesse, par voie de négociation | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 |
| • faire preuve d'aptitudes efficaces de communication | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 |
| **Sécurité et hygiène** | | | | | |
| • donner l'exemple d'une bonne hygiène personnelle | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 |
| • manipuler et entreposer les aliments d'une façon sécuritaire et hygiénique | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 |
| • montrer qu'il se soucie de lui-même et des autres dans le maniement sécuritaire des ustensiles et des appareils | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 |
| **Techniques de préparation** | | | | | |
| • choisir et utiliser correctement les ustensiles et les appareils | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 |
| • peser et mesurer avec précision et efficacité | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 |
| • faire preuve de flexibilité et d'adaptation lorsqu'il s'agit de suivre des instructions écrites et verbales | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 |
| • comprendre et appliquer les termes quant à la terminologie culinaire, techniques de préparation et aux méthodes et principes de préparation des aliments | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 | 4 3 2 |

**NORME DE 3 LORSQUE CELA S'APPLIQUE.**

**Barème de correction** (*les critères en italiques sont facultatifs*).

*L'élève :*

4 a dépassé les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*

**3 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement.** ***Analyse et assure des services efficaces au client.***

2 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il choisit et utilise convenablement : outils matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*

| **ANALYSE DES PLATS PRÉPARÉS PAR L'ÉLÈVE** | **ALMANA** |
|---|---|

Nom de l'élève : ______________________ Module : ______________

Enseignant : ______________ Classe : ______________ Date : ______________

| Groupes alimentaires | Éléments nutritifs clés | Fonction des éléments nutritifs |
|---|---|---|
| 1. | | |
| 2. | | |
| 3. | | |
| 4. | | |
| Ingrédients clés | Commentaires sur l'aspect nutritif | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| Normes pour le produit | Comparaison entre mon/notre produit et les normes pour le produit | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| Équipement<br>(dresser la liste des outils spécifiques à cette expérience pratique) | Si vous deviez confectionner ce produit de nouveau, que feriez-vous d'une manière différente? | Quelles techniques, habiletés et/ou méthodes de préparation avez-vous utilisées/apprises? |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

**ANALYSE DES PLATS PRÉPARÉS : Besoins spécifiques** **ALMABS**

Nom de l'élève : ____________ Besoin spécifique : ____________ Date : ____________

Produit/Menu : ____________ Classe : ____________

| Groupes alimentaires | Élément(s) nutritif(s) clé(s) | Commentaires sur l'aspect nutritif |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

| Comment ce produit/menu répond-il à ce besoin spécifique? |
|---|
| |
| |
| |

| Est-ce que votre(vos) produit(s) répond(ent) aux normes acceptables? Justifier votre réponse. |
|---|
| |
| |
| |

| Réflexion : Qu'est-ce qui a été efficace et pourquoi? | Quelles techniques, habiletés et/ou méthodes de préparation ont été utilisées et comment ont-elles réussi? |
|---|---|
| | |
| | |
| | |
| | |

**COMPARAISON DE PLATS PRÉPARÉS : Tous les niveaux** **ALMCOM**

Nom de l'élève : ______________ Classe : ______________ Date : ______________

Enseignant : ______________ Module ALM : ______________

| Critères | Produit nº 1<br>(______________) | Produit nº 2<br>(______________) |
|---|---|---|
| Nutrition | | |
| Apparence | | |
| Saveur | | |
| Texture | | |
| Prix unitaire | | |
| Habileté exigée | | |
| Disponibilité | | |
| Temps de préparation | | |
| Entreposage | | |

Indiquer votre préférence et expliquer pourquoi :

______________________________________________

______________________________________________

______________________________________________

______________________________________________

______________________________________________

## ANALYSE DE LA CONSOMMATION DE NOURRITURE (Introduction) — ALMACN-1

Nom de l'élève : ____________________ Classe : ____________________ Enseignant : ____________________

| REPAS | NOMBRE DE PORTIONS | | | | STRATÉGIE DE PERFECTIONNEMENT | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | PC★ | FL★ | PL★ | VS★ | PC | FL | PL | VS |
| Petit déjeuner<br>____________________<br>____________________<br>____________________<br>____________________ | | | | | | | | |
| Déjeuner<br>____________________<br>____________________<br>____________________<br>____________________ | | | | | | | | |
| Dîner<br>____________________<br>____________________<br>____________________<br>____________________ | | | | | | | | |
| Collations<br>____________________<br>____________________<br>____________________<br>____________________ | | | | | | | | |
| TOTAL | | | | | | | | |
| CHANGEMENT EXIGÉ | | | | | | | | |

NORME :

5 – 12 ★ PC – Produits céréaliers
5 – 10 ★ FL – Fruits et légumes
3 – 4 ★ PL – Produits laitiers
2 – 3 ★ VS – Viande et substituts

**ANALYSE DE LA CONSOMMATION DE NOURRITURE (Intermédiaire)** **ALMACN-2**

Nom de l'élève : ______________________ Classe : ______________________ Enseignant : ______________________

| REPAS | NOMBRE DE PORTIONS | | | | ÉNERGIE ALIMENTAIRE | PROTÉINES | GLUCIDES | GRAS | FIBRES ALIMENTAIRES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | PC★ | FL★ | PL★ | VS★ | | | | | |
| Petit déjeuner | | | | | | | | | |
| Déjeuner | | | | | | | | | |
| Dîner | | | | | | | | | |
| Collations | | | | | | | | | |
| TOTAL | | | | | | | | | |
| CONSOMMATION DE CALORIES EN POURCENTAGE | | | | | | | | | |

NORME :
- 20–35g de fibres
- 50–60 % de calories (glucides)
- 15–20 % de calories (protéines)
- 25–30 % de calories (gras)

1g de glucides = 4 cal.
1g de protéines = 4 cal.
1g de gras = 9 cal.

★ PC – Produits céréaliers
★ FL – Fruits et légumes
★ PL – Produits laitiers
★ VS – Viande et substituts

Référence : Nutrient Value of Common Foods

**ANALYSE DE RENSEIGNEMENTS NUTRITIFS** **ALMARN**

Nom de l'élève : ______________________ Module : ______________

Enseignant : ______________ Classe : __________ Date : ______________

| | | OUI | NON | NE SAIT PAS |
|---|---|---|---|---|
| 1. | Auteur | | | |
| | – diplôme d'une institution reconnue | | | |
| | – affilié à une association professionnelle reconnue | | | |
| | | | | |
| 2. | Information | | | |
| | – vérifiée par la recherche | | | |
| | – éditeur de bonne foi | | | |
| | – réclames exagérées | | | |
| | – tactiques d'intimidation | | | |
| | – témoignages personnels | | | |
| | – appels émotionnels | | | |

S'agit-il de renseignements nutritifs fiables? Les recommanderiez-vous à vos amis? Justifier votre réponse.

______________________________________________

______________________________________________

______________________________________________

______________________________________________

**JOURNAL DE RÉFLEXION (Auto-évaluation)** **ALMJOU–A**

Nom de l'élève : ____________________ Module : ____________

Enseignant : ____________ Classe : ____________ Niveau : ____________

**COMPLÉTEZ LES ÉNONCÉS SUIVANTS :**

Quelques découvertes que j'ai faites ____________________

Mon travail dans ce module était plus facile à faire parce que ____________________

Dans ce module j'ai éprouvé des difficultés avec ____________________

Une chose que je ferais d'une façon différente ____________________

Je me demande quand je pourrai ____________________

Je voudrais en savoir plus à propos de ____________________

J'ai découvert que j'étais très bon pour faire ____________________

**RÉSUMEZ CE QUE VOUS AVEZ APPRIS À PROPOS DE VOUS-MÊME À PARTIR DE VOS RÉFLEXIONS**

**JE ME RENDS COMPTE QU'À PARTIR DU TRAVAIL QUE J'AI FAIT DANS CE MODULE**

Mes champs d'intérêt qui cadrent avec ce module sont : ____________________

J'ai réussi à faire ____________________

J'ai développé ces habiletés ____________________

Les connaissances importantes que j'ai acquises ____________________

**Considérez maintenant comment ces habiletés que vous avez développées et ce que vous avez appris à propos de vous-même peuvent vous aider à faire un choix de carrière.**

____________________

____________________

____________________

____________________

Signé par l'enseignant ____________________

**JOURNAL DE RÉFLEXION (Auto-évaluation)** **ALMJOU–B**

Nom de l'élève : ______________________ Module : ______________

Enseignant : ______________ Classe : ________ Niveau : ______________

Qu'avez-vous appris dans ce module à propos de ces domaines?

- Nutrition ______________________
- Consumérisme ______________________
- Préparation ______________________

Comment appliqueriez-vous ces connaissances et ces habiletés à votre vie personnelle?

______________________

Énumérez trois carrières exigeant ces connaissances. Choisissez-en une et donnez une brève description des fonctions de cet emploi.

______________________

## LISTE DE CONTRÔLE DE SÉCURITÉ ET SALUBRITÉ — ALMLSS

Nom de l'élève : ____________________ Module : ____________________

Enseignant : ____________________ Classe : ____________________ Niveau : ____________________

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Propreté personnelle** | | **Salubrité** | |
| • cheveux propres, maintenus en place | ☐ S/O | • nettoyage rapide et salubrité : | |
| • ongles courts, propres, pas de vernis à ongles | ☐ S/O | – des appareils et des ustensiles | ☐ S/O |
| • pas de bijoux ni de parfum | ☐ S/O | – des aires de travail | ☐ S/O |
| • uniforme propre, d'apparence soignée | ☐ S/O | – nettoyer régulièrement en suivant un horaire | ☐ S/O |
| **Hygiène personnelle** | | **Matériaux dangereux (SIMDUT)** | |
| • se laver les mains avant de commencer | ☐ S/O | • prendre les précautions nécessaires dans la manipulation et l'utilisation des matériaux dangereux (détergents, matériaux corrosifs, poisons, etc.) | ☐ S/O |
| • se laver les mains au besoin (après avoir éternué, manipulé de l'argent, etc.) | ☐ S/O | | |
| • porter des gants lorsque c'est nécessaire (coupures ouvertes, plaies, etc.) | ☐ S/O | | |
| **Salubrité des aliments** | | ***COMMENTAIRES :*** | |
| • conserver la nourriture en dehors des endroits où le risque de contamination est élevé | ☐ S/O | | |
| • prendre les précautions nécessaires : | | | |
| – dans la manipulation et l'entreposage des aliments | ☐ S/O | | |
| – dans la préparation des aliments | ☐ S/O | | |
| – dans la cuisson | ☐ S/O | | |
| – en servant les aliments | ☐ S/O | | |
| – avec les fruits de mer et la volaille | ☐ S/O | | |

**TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : Notions de base en alimentation** **ALM101-1**

Nom de l'élève : ____________________ Module : ____________________

Enseignant : ______________ Classe : ____________ Niveau : ____________________

| PLAT PRÉPARÉ : | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Normes du plat préparé | Fruits et légumes | Produits laitiers | Viande et substituts | Produits céréaliers |
| **Saveur**<br>Agréable<br>Choix d'ingrédients utilisés<br>Bien assaisonné | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ |
| **Texture**<br>Convenable quant aux ingrédients utilisés<br>Ni trop mou ni trop dur | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ |
| **Couleur**<br>Convenable quant aux ingrédients choisis<br>Agréable et acceptable | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ |
| **Présentation**<br>Les règles de propreté ont été observées<br>Le plat est bien présenté<br>La proportion est bonne | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ |
| RÉSULTAT | | | | |
| NORME | 6 | 6 | 6 | 6 |
| ***COMMENTAIRES :*** | | | | |

**TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : Introduction à la pâtisserie** **ALM102–1**

Nom de l'élève : ____________________ Module : ____________________

Enseignant : ____________________ Classe : ____________ Niveau : ____________________

| PLAT PRÉPARÉ : | | PLAT PRÉPARÉ : | | PLAT PRÉPARÉ : | | PLAT PRÉPARÉ : | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Normes pour les muffins | | Normes pour les biscuits à la levure | | Normes pour les gâteaux | | Normes pour les biscuits | | |
| | **Extérieur** | | **Extérieur** | | **Extérieur** | (1) | (2) | |
| ☐ | Uniforme, surface bien arrondie, sans fentes ni pointes | ☐ | Uniforme, côtés verticaux et la surface unie | ☐ | Uniforme et surface légèrement arrondie | ☐ | ☐ | Uniforme |
| ☐ | Grosseur uniforme, gros pour leur poids | ☐ | Grosseur uniforme, ayant doublé de grosseur après cuisson | ☐ | Grosseur uniforme, légers pour leur grosseur | ☐ | ☐ | Légèrement doré |
| ☐ | Couleur dorée uniforme | ☐ | Surface et fond uniformément dorés | ☐ | Couleur dorée uniforme | ☐ | ☐ | Texture appropriée |
| ☐ | Croûte tendre, légèrement granuleuse et brillante | ☐ | Croûte tendre, lisse sans excédents de farine | ☐ | Croûte tendre et moelleuse | ☐ | ☐ | Saveur agréable |
| | **Intérieur** | | **Intérieur** | | **Intérieur** | | | |
| ☐ | Couleur caractéristique du muffin ou d'un type de pain, sans rayures | ☐ | Blanc crème, dépourvu de taches jaunes ou brunes | ☐ | Couleur uniforme et qui caractérise ce type de gâteau | | | |
| ☐ | Granuleux, grains égaux sans creux | ☐ | Grain feuilleté, se sépare en feuilles fines | ☐ | Grain fin, régulier et dépourvu de creux | | | |
| ☐ | Texture tendre, moelleuse et légère | ☐ | Texture tendre, légèrement moelleuse et légère | ☐ | Texture veloutée, moelleuse et tendre | | | |
| ☐ | Saveur agréable et qui se combine bien | ☐ | Saveur agréable et bien combinée | ☐ | Saveur agréable, bien combinée et qui caractérise ce type de gâteau | | | |
| | RÉSULTAT | | RÉSULTAT | | RÉSULTAT | | | RÉSULTAT |
| 5 | NORME | 5 | NORME | 5 | NORME | 3 | 3 | NORME |

***COMMENTAIRES :***

**PROJET/SONDAGE : Collations et hors-d'œuvre simples** **ALM103–1**

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________

Enseignant : ______________ Classe : __________

| CRITÈRES | OBSERVATION/BARÈME |
|---|---|
| Préparation et planification | 4 3 2 1 0 S/O |
| Collecte et traitement de l'information | 4 3 2 1 0 S/O |
| Contenu | 4 3 2 1 0 S/O |
| Collaboration et travail en équipe | 4 3 2 1 0 S/O |
| Partage de l'information | 4 3 2 1 0 S/O |

**NORME DE 1 LORSQUE CELA S'APPLIQUE.**
**Barème de correction** (*les critères en italiques sont facultatifs*).

*L'élève :*

4 a dépassé les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*

3 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces au client.*

2 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il choisit et utilise convenablement : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*

1 **a atteint les résultats attendus. Il suit les directives d'un plan d'action. Il utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux et/ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe.** ***Assure un nombre limité de services au client.***

0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux et/ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

***CRITÈRES***

*L'élève va :*

**Préparation et planification**
- ☐ se fixer des objectifs et suivre les directives fidèlement
- ☐ se conformer aux échéanciers établis
- ☐ répondre aux questions imposées et suivre les étapes nécessaires pour trouver les réponses
- ☐ gérer son temps efficacement

**Collecte et traitement de l'information**
- ☐ se servir des sources d'information scolaires et/ou communautaires
- ☐ se servir d'au moins une technique de collecte de l'information
- ☐ interpréter et organiser l'information dans un ordre logique
- ☐ consigner l'information avec précision en se servant d'une terminologie technique pertinente
- ☐ savoir distinguer entre les faits et la fiction/les opinions/les théories
- ☐ répondre aux questions de la rétroaction lorsque l'approche utilisée n'est pas efficace

**Contenu**
- ☐ analyser :
  - – ses habitudes ou celles d'un groupe désigné de personnes en matière de collations, compte tenu des choix, des influences, de la fréquence et de l'aspect social des collations
  - – le rapport qui existe entre les collations et le *Guide alimentaire canadien pour manger sainement* et d'autre part le mieux-être
  - – la valeur nutritive de diverses collations (les kilojoules, les matières grasses, les sucres, les fibres et le sel contenus dans les collations)

**Collaboration et travail en équipe**
- ☐ collaborer avec les membres du groupe
- ☐ partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable

**Partage de l'information**
- ☐ montrer qu'il peut se servir d'au moins un moyen d'expression. *Ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
- ☐ communiquer l'information dans un ordre logique
- ☐ se servir correctement des principes de grammaire et de la terminologie technique
- ☐ énumérer des sources d'information de base

***COMMENTAIRES :***

**TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : Collations et hors-d'œuvre simples** **ALM103–2**

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________

Enseignant : ______________________ Classe : ______________

| PLAT PRÉPARÉ : | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Normes pour le plat préparé | Fruits et légumes | Produits laitiers | Viande et substituts | Produits céréaliers | Groupes supplémentaires |
| **Saveur**<br>Agréable<br>Choix d'ingrédients utilisés<br>Bien assaisonné | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | | <br>☐<br>☐<br>☐ |
| **Texture**<br>Convenable quant aux ingrédients utilisés<br>Ni trop mou ni trop dur | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | | <br>☐<br>☐ |
| **Couleur**<br>Convenable quant aux ingrédients choisis<br>Agréable et acceptable | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | | <br>☐<br>☐ |
| **Présentation**<br>Les règles de propreté ont été observées<br>Le plat est bien présenté<br>La proportion est bonne | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | | <br>☐<br>☐<br>☐ |
| RÉSULTAT | | | | | |
| NORME | 6 | 6 | 6 | | 6 |
| ***COMMENTAIRES :*** | | | | | |

**TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : Planification des repas** **ALM104–1**

Nom de l'élève : ____________________ Date : ____________________

Enseignant : ____________________ Classe : ____________________

| PLAT PRÉPARÉ : | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Normes du plat préparé | Petit déjeuner | Casse-croûte à emporter | Dîner | Repas pour occasion spéciale |
| **Repas sain** | | | | |
| 3–4 groupes recommandés dans le *Guide alimentaire canadien* | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Moins de gras et/ou de sucre | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Ressources** | | | | |
| Selon un budget prédéterminé | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Selon le temps alloué | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Repas appétissant** | | | | |
| Saveur | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Couleur | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Texture | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Température | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Proportion et présentation | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Satisfait à l'ensemble de critères tels qu'ils sont définis par l'enseignant** | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| RÉSULTAT | | | | |
| NORME | 6 | 6 | 6 | 6 |

***COMMENTAIRES :***

**TABLEAU DE COMPARAISON : Les restaurants-minute** **ALM105–1**

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________

Enseignant : ______________ Classe : __________

| | Restaurant-minute n° 1 : | Restaurant-minute n° 2 : | Restaurant-minute n° 3 : |
|---|---|---|---|
| Quels types d'aliments sont servis ici? | | | |
| Est-ce qu'ils servent :<br>le petit déjeuner?<br>le déjeuner?<br>le dîner? | | | |
| Y a-t-il des aliments qui sont sains?<br>Est-ce que tous les groupes alimentaires sont représentés?<br>Donner des exemples | | | |
| Type d'emballage<br>(recyclable, type de matériaux, réutilisable) | | | |
| Stratégies publicitaires<br>(dans le restaurant, télé, radio, réclames) | | | |
| Service à la clientèle<br>(amical, rapide, efficace, courtois, habitudes de travail hygiéniques) | | | |
| Édifice<br>(parc de stationnement propre, accès aux handicapés, enlèvement des ordures, température agréable, répartition des places) | | | |
| Est-ce possible d'obtenir des renseignements sur la valeur nutritive des aliments? | | | |
| Combien de temps avez-vous attendu avant d'être servi? | | | |

**TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : Le prêt-à-manger** **ALM105–2**

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________

Enseignant : ______________ Classe : __________

| PLAT PRÉPARÉ : | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Normes pour le plat préparé | Expérience pratique n° 1 : | Expérience pratique n° 2 : | Expérience pratique n° 3 : | Expérience pratique n° 4 : |
| **Saveur** | | | | |
| Agréable | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Choix d'ingrédients utilisés | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Bien assaisonné | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Texture** | | | | |
| Convenable quant aux ingrédients utilisés | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Ni trop mou ni trop dur | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Couleur** | | | | |
| Convenable quant aux ingrédients choisis | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Agréable et acceptable | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Présentation** | | | | |
| Les règles de propreté ont été observées | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Le plat est bien présenté | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| La proportion est bonne | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| RÉSULTAT | | | | |
| NORME | 6 | 6 | 6 | 6 |
| ***COMMENTAIRES :*** | | | | |

**TABLEAU DE COMPARAISON : Plats préparés** **ALM105–3**

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________________

Enseignant : ______________________ Classe : ______________

| | Mélanges | Mets partiellement préparés | Mets entièrement préparés | Mets préparés à partir d'ingrédients de base |
|---|---|---|---|---|
| Nom du produit et du fabricant | | | | |
| Temps nécessaire pour préparer le produit (minutes) | | | | |
| Nombre d'habiletés culinaires requis<br>A = aucune Q = quelques-unes P = plusieurs | | | | |
| Temps de cuisson requis | | | | |
| Temps requis pour nettoyer | | | | |
| Coût du produit | | | | |
| Coût par portion | | | | |
| Portion<br>P = petite M = moyenne G = grosse | | | | |
| Saveur<br>– agréable<br>– bien assaisonné | | | | |
| Texture<br>– convenable<br>– ni trop mou ni trop dur | | | | |
| Couleur<br>– convient au produit<br>– agréable | | | | |
| Commentaires<br>Rang (1er, 2e, 3e, etc.) | | | | |

## PROJET DE RECHERCHE : L'alimentation canadienne : notre héritage — ALM106–1

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________

Enseignant : ______________ Classe : ____________

| CRITÈRES | OBSERVATION/BARÈME |
|---|---|
| Préparation et planification | 4 3 2 1 0 S/O |
| Collecte et traitement de l'information | 4 3 2 1 0 S/O |
| Contenu | 4 3 2 1 0 S/O |
| Collaboration et travail en équipe | 4 3 2 1 0 S/O |
| Partage de l'information | 4 3 2 1 0 S/O |

**NORME DE 1 LORSQUE CELA S'APPLIQUE.**

**Barème de correction** (*les critères en italiques sont facultatifs*).

*L'élève :*

4 a dépassé les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*

3 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces au client.*

2 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il choisit et utilise convenablement : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*

1 **a atteint les résultats attendus. Il suit les directives d'un plan d'action. Il utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux et/ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe.** ***Assure un nombre limité de services au client.***

0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux et/ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

***CRITÈRES***

*L'élève va :*

**Préparation et planification**
- ☐ se fixer des objectifs et suivre les directives fidèlement
- ☐ se conformer aux échéanciers établis
- ☐ répondre aux questions imposées et suivre les étapes nécessaires pour trouver les réponses
- ☐ gérer son temps efficacement

**Collecte et traitement de l'information**
- ☐ se servir des sources d'information scolaires et/ou communautaires
- ☐ se servir d'au moins une technique de collecte de l'information
- ☐ interpréter et organiser l'information dans un ordre logique
- ☐ consigner l'information avec précision en se servant d'une terminologie technique pertinente
- ☐ savoir distinguer entre les faits et la fiction/les opinions/les théories
- ☐ répondre aux questions de la rétroaction lorsque l'approche utilisée n'est pas efficace

**Contenu**
- ☐ identifier et décrire des cultures représentant historiquement et/ou géographiquement :
  - – l'histoire du Canada
  - – une région géographique du Canada
  - – un groupe culturel donné du Canada

**Contenu** (suite)
- ☐ expliquer l'importance des habitudes et des coutumes alimentaires
- ☐ préparer quelques mets en tenant compte des techniques de préparation

**Collaboration et travail en équipe**
- ☐ collaborer avec les membres du groupe
- ☐ partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable

**Partage de l'information**
- ☐ montrer qu'il peut se servir d'au moins un moyen d'expression. *Ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
- ☐ communiquer l'information dans un ordre logique
- ☐ se servir correctement des principes de grammaire et de la terminologie technique
- ☐ énumérer des sources d'information de base

***COMMENTAIRES :***

**TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : L'alimentation canadienne : notre héritage** **ALM106–2**

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________

Enseignant : ______________________ Classe : ______________

| PLAT PRÉPARÉ : | | | |
|---|---|---|---|
| Normes du plat préparé | Une recette canadienne d'autrefois | D'une région géographique du Canada | D'un groupe culturel du Canada |
| **Saveur**<br>Agréable<br>Choix d'ingrédients utilisés<br>Bien assaisonné | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ |
| **Texture**<br>Convenable quant aux ingrédients utilisés<br>Ni trop mou ni trop dur | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ |
| **Couleur**<br>Convenable quant aux ingrédients choisis<br>Agréable et acceptable | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ |
| **Présentation**<br>Les règles de propreté ont été observées<br>Le plat est bien présenté<br>La proportion est bonne | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ |
| RÉSULTAT | | | |
| NORME | 6 | 6 | 6 |
| ***COMMENTAIRES*** | | | |

## ANALYSE DE RENSEIGNEMENTS NUTRITIONNELS — ALM201–1

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________

Enseignant : ______________ Classe : ______________

| Utiliser le tableau d'information nutritionnelle de deux aliments pour remplir le tableau suivant. | **Emballage n° 1** | **Emballage n° 2** |
| --- | --- | --- |
| Nom familier de l'aliment | | |
| Quantité | | |
| Nom et adresse du fabricant ou distributeur | | |
| Dresser la liste des ingrédients par ordre décroissant | | |
| Classer, en cas de besoin | | |
| Nombre de calories par portion : énergie<br>protéines<br>gras<br>glucides | | |
| Consommation de nourriture recommandée en % : énergie<br>protéines<br>gras<br>glucides | | |

Est-ce qu'ils font des réclames quant à la valeur nutritive des aliments? ______ Si c'est le cas, quelles sont-elles? ______________

**ÉVALUATION DU RÉGIME ALIMENTAIRE D'UN ATHLÈTE** **ALM202-1**

Nom de l'élève : ______________________________ Date : ______________________

Enseignant : ______________________ Classe : ____________

| RÉGIME D'ENTRAÎNEMENT | | | | REPAS AVANT UNE COMPÉTITION | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1er JOUR | 2e JOUR | 3e JOUR | | «à la maison» | «en route» |
| Riche en glucides :<br>55–65 % | ☐ | ☐ | ☐ | Suffisamment de liquide | ☐ | ☐ |
| Faible en gras<br>25–30 % | ☐ | ☐ | ☐ | Riche en glucides | ☐ | ☐ |
| Suffisamment de protéines<br>10–15 % | ☐ | ☐ | ☐ | Faible en sucre | ☐ | ☐ |
| Divers aliments | ☐ | ☐ | ☐ | Faible en fibres | ☐ | ☐ |
| Suffisamment de liquides | ☐ | ☐ | ☐ | Faible en gras | ☐ | ☐ |
| | | | | Protéines de très bonne qualité sans excès | ☐ | ☐ |
| | | | | Faible en sel | ☐ | ☐ |
| | | | | Faible en caféine | ☐ | ☐ |

**TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : Nutrition et performance athlétique** **ALM202-2**

Nom de l'élève : ____________________ Date : ____________________

Enseignant : ____________________ Classe : ____________________

| PLAT PRÉPARÉ : | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Normes pour le plat préparé | Riches en glucides | Suffisamment de protéines | Avant une compétition | Pendant une compétition | Après une compétition | «En route» |
| **Méthode de cuisson**<br>Convient à la performance athlétique | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Ingrédients**<br>Conviennent à la performance athlétique | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Texture**<br>Convient aux ingrédients utilisés | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Saveur**<br>Saveurs agréables et distinctes<br>Choix complémentaire des ingrédients utilisés<br>Assaisonné convenablement | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ |
| **Couleur**<br>Convenable quant aux ingrédients choisis | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Présentation**<br>Les règles de propreté ont été observées<br>Le plat est bien présenté et garni<br>La proportion est bonne | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ |
| RÉSULTAT | | | | | | |
| NORME | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 |

***COMMENTAIRES :***

**PROJET DE RECHERCHE : L'énergie nécessaire à la santé et à l'activité physique** **ALM203-1**

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________

Enseignant : ______________ Classe : ______________

| CRITÈRES | OBSERVATION/BARÈME |
|---|---|
| Préparation et planification | 4 3 2 1 0 S/O |
| Collecte et traitement de l'information | 4 3 2 1 0 S/O |
| Contenu | 4 3 2 1 0 S/O |
| Collaboration et travail en équipe | 4 3 2 1 0 S/O |
| Partage de l'information | 4 3 2 1 0 S/O |

**NORME DE 2 LORSQUE CELA S'APPLIQUE.**

**Barème de correction** (*les critères en italiques sont facultatifs*).
*L'élève :*

4 a dépassé les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*

3 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces au client.*

**2 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il choisit et utilise convenablement : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis.** ***Identifie et assure des services au client.***

1 a atteint les résultats attendus. Il suit les directives d'un plan d'action. Il utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux et/ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*

0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux et/ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

*CRITÈRES*

*L'élève va :*

**Préparation et planification**
- ☐ se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
- ☐ établir un échéancier et s'y conformer
- ☐ se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
- ☐ planifier et gérer son temps efficacement

**Collecte et traitement de l'information**
- ☐ avoir accès à une gamme de ressources scolaires et communautaires
- ☐ se servir d'une variété de techniques de collecte de l'information
- ☐ interpréter, organiser et combiner l'information dans un ordre logique
- ☐ consigner l'information avec précision, tout en ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente
- ☐ établir l'exactitude, la pertinence et la fiabilité des sources d'information
- ☐ recueillir les questions issues de la rétroaction relative à l'approche envisagée et y répondre
- ☐ analyser trois troubles alimentaires en fonction de(s) :
  - – facteurs influençant l'apparence
  - – la constitution physique, bonne ou mauvaise

**Contenu**
- ☐ faire une analyse de ses activités et des aliments qu'il a consommés pendant trois jours et qui montre qu'il comprend :
  - – l'effet de l'apport en calories et de la dépense d'énergie sur l'équilibre énergétique
  - – les variables en matière d'apport calorique et de dépense d'énergie
  - – les effets de l'équilibre énergétique sur la constitution physique et le poids
  - – les buts réalistes pour perdre ou prendre du poids
  - – les changements d'habitudes alimentaires ou d'activités physiques pour perdre ou prendre du poids

**Collaboration et travail en équipe**
- ☐ collaborer avec les membres du groupe
- ☐ partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable
- ☐ régler les problèmes par voie de négociation

**Partage de l'information**
- ☐ montrer qu'il peut se servir d'au moins 2 moyens d'expression. *Ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
- ☐ communiquer l'information dans un ordre logique, avec suffisamment de détails à l'appui
- ☐ maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
- ☐ énumérer des sources d'information pertinentes

*COMMENTAIRES :*

## ANALYSE D'UN RÉGIME ALIMENTAIRE POUR PERDRE DU POIDS — ALM203–2

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________

Enseignant : ______________ Classe : __________

Nom du programme pour perdre du poids : ______________________

Description du programme pour perdre du poids : ______________________

| CRITÈRES | OUI/NON/NE SAIT PAS | FAITS/COMMENTAIRES |
|---|---|---|
| Recommande d'en parler au médecin avant de commencer le programme | O N ? | |
| Il est possible de rencontrer une diététicienne diplômée | O N ? | |
| Basé sur le *Guide alimentaire canadien pour manger sainement* | O N ? | |
| Fournit au moins 5 000 kj par jour (femmes) et 6 500 kj par jour (hommes) | O N ? | |
| Recommande la perte de moins de 1 kg par semaine | O N ? | |
| Tient compte des habitudes alimentaires personnelles | O N ? | |
| Encourage l'activité physique | O N ? | |
| Ne dépend pas d'aliments spéciaux, de produits ou de suppléments | O N ? | |
| Aucune pression n'est exercée pour vous inciter à acheter quelque chose | O N ? | |
| Utilise l'Indice de masse corporelle (IMC) pour fixer des buts qui sont réalisables | O N ? | |

S'agit-il d'un programme pour perdre du poids qui est bon pour la santé? Justifier votre réponse. ______________________

**TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : L'énergie nécessaire à la santé et à l'activité physique** **ALM203–3**

Nom de l'élève : ____________________ Date : ____________________

Enseignant : ____________________ Classe : ____________________

| PLAT PRÉPARÉ : | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Normes pour le plat préparé | Collation | Aliment n° 2 | Aliment n° 3 | Aliment n° 4 | Aliment n° 5 |
| **Méthode de cuisson**<br>Convient pour perdre ou prendre du poids | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Ingrédients**<br>Conviennent pour perdre ou prendre du poids | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Texture**<br>Convient aux ingrédients utilisés | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Saveur**<br>Saveurs agréables et distinctes<br>Choix complémentaire des ingrédients utilisés<br>Assaisonné convenablement | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ |
| **Couleur**<br>Convenable quant aux ingrédients choisis | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Présentation**<br>Les règles de propreté ont été observées<br>Le plat est bien présenté et garni<br>La proportion est bonne | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ |
| RÉSULTAT | | | | | |
| NORME | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 |
| ***COMMENTAIRES :*** | | | | | |

**TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : Gâteaux** **ALM204–1**

Nom de l'élève : ____________________ Date : ____________________

Enseignant : ____________________ Classe : ____________________

| | PLAT PRÉPARÉ : | | PLAT PRÉPARÉ : | | PLAT PRÉPARÉ : | | PLAT PRÉPARÉ : |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Gâteau avec méthode en deux étapes | | Gâteau mousseline | | Garniture/Glaçage | | Gâteau décoré |
| | **Extérieur** | | **Extérieur** | | **Texture** | | **Glaçage** |
| ☐ | Uniforme et surface légèrement arrondie | ☐ | Uniforme et surface unie | ☐ | Bonne consistance, ni trop épaisse ni trop claire | ☐ | Réponds aux normes précédentes. |
| ☐ | Pas de fentes ni de pointes | ☐ | Grosseur uniforme; volume approprié à ce type de gâteau | ☐ | Lisse, sans grumeaux | | **Application** |
| ☐ | Grosseur uniforme, léger pour son poids | ☐ | Couleur uniforme | | **Saveur** | ☐ | Appliqué également, sans miettes |
| ☐ | Couleur dorée uniforme | ☐ | Croûte lisse | ☐ | Rehausse ce type de gâteau | | **Détails décoratifs** |
| ☐ | Croûte tendre et lisse | | **Intérieur** | ☐ | Saveur agréable, qui se combine bien et qui caractérise ce type de garniture/glaçage | ☐ | Écriture est uniforme, lisible |
| | **Intérieur** | ☐ | Couleur uniforme; caractéristique de ce type de gâteau | | **Apparence** | ☐ | Les fleurs et les autres décorations sont appropriées |
| ☐ | Couleur caractéristique de ce type de gâteau | ☐ | Grain fin, régulier et dépourvu de creux | ☐ | Couleur unie et caractéristique de ce type de garniture/glaçage | ☐ | Le bord et les détails de finition sont appropriés |
| ☐ | Grain fin, régulier et dépourvu de creux | ☐ | Élastique quand on le touche | ☐ | Brillante, glacée ou matte | | **Présentation** |
| ☐ | Texture veloutée, tendre et moelleuse | ☐ | Texture veloutée, tendre et moelleuse | | **Application** | ☐ | Soignée et attrayante |
| ☐ | Saveur agréable, qui se combine bien et qui caractérise ce type de gâteau | ☐ | Saveur agréable, qui se combine bien et qui caractérise ce type de gâteau | ☐ | Appliqué également, rempli uniformément | | |
| | | | | ☐ | Lisse, sans miettes | | |
| | | | | ☐ | Belle apparence et bonne finition | | |
| | RÉSULTAT | | RÉSULTAT | | RÉSULTAT | | RÉSULTAT |
| 5 | NORME | 5 | NORME | 5 | NORME | 5 | NORME |

***COMMENTAIRES :***

**TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : Pâtisseries** **ALM204–2**

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________________

Enseignant : ______________________ Classe : ______________

| PLAT PRÉPARÉ : | | PLAT PRÉPARÉ : | | PLAT PRÉPARÉ : | | PLAT PRÉPARÉ : |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pâte à foncer | | Pâte feuilletée | | Pâte à choux | | |
| | **Apparence** | | **Apparence** | | **Apparence** | |
| ☐ | Couleur dorée | ☐ | Dorée | ☐ | Uniforme | |
| ☐ | Bord attrayant | ☐ | Uniforme; bien levée | ☐ | Forme convient aux ingrédients utilisés | |
| ☐ | Rétrécissement minimum | | **Texture** | ☐ | Couleur agréable | |
| ☐ | Surface boursouflée, sans grosses bulles | ☐ | Croustillante, feuilletée | ☐ | Bien levée | |
| | | ☐ | Tendre | | | |
| | **Texture** | | **Saveur** | | **Texture** | |
| ☐ | Feuilletée, croustillante | ☐ | Agréable, qui se combine bien | ☐ | Extérieur croustillant, intérieur moelleux | |
| ☐ | Tendre | | **Garniture** | ☐ | Tendre | |
| | **Saveur** | ☐ | Appropriée et rehausse ce type de pâte | | **Saveur** | |
| ☐ | Agréable, qui se combine bien | | | ☐ | Agréable, goûtant légèrement les œufs | |
| | **Garniture** | | | | **Garniture** | |
| ☐ | Appropriée et rehausse ce type de pâte | | | ☐ | Appropriée et rehausse ce type de pâte | |
| | RÉSULTAT | | RÉSULTAT | | RÉSULTAT | |
| 6 | NORME | 4 | NORME | 5 | NORME | |

***COMMENTAIRES :***

**TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : Pains et petits pains à la levure** **ALM205–1**

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________

Enseignant : ______________ Classe : ______________

| PLAT PRÉPARÉ | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Normes pour le plat préparé | Pains | Petits pains | Pâtes sucrées | Autres |
| **Apparence** | | | | |
| Bien levé | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Proportion et forme appropriées | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Couleur convient aux ingrédients utilisés | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Aspect attrayant | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Texture** | | | | |
| Intérieur : | | | | |
| – moelleux, élastique | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| – tendre | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| – fine, grains égaux | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Extérieur : | | | | |
| – Croustillant, croûte tendre | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Saveur** | | | | |
| Agréable, ayant un goût de levure peu prononcé | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Pas de saveur | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| RÉSULTAT | | | | |
| NORME | 7 | 7 | 7 | 7 |

***COMMENTAIRES :***

**TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : Produits laitiers et œufs** **ALM206–1**

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________

Enseignant : ______________ Classe : ____________

| PLAT PRÉPARÉ : | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Normes pour le plat préparé | Lait cuit | Fromage cuit | Variations à base d'œufs (1) | (2) | (3) | Œufs cuits | Omelettes | |
| **Texture** | | | | | | | | |
| Bonne consistance, ni trop épaisse ni trop liquide | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Ne se sépare pas, ne se coagule pas | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Sans gras | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Tendre | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Saveur** | | | | | | | | |
| Bien assaisonné | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Saveur caractéristique des ingrédients utilisés | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Saveur compatible avec les plats servis | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Sans arrière-goût de brûlé | ☐ | ☐ | ☐ | | | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Couleur** | | | | | | | | |
| Caractéristique des ingrédients utilisés | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Couleur agréable et acceptable | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Présentation** | | | | | | | | |
| Plat bien présenté | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| RÉSULTAT | | | | | | | | |
| NORME | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 |

***COMMENTAIRES :***

**TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : Consommés, soupes et sauces** **ALM207-1**

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________

Enseignant : ______________ Classe : ____________

| PLAT PRÉPARÉ : | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Normes pour le plat préparé | Consommé | Bouillon | Crème | Soupes qui s'épaississent d'elles-mêmes | Sauce brune | Sauce béchamel | Sauce veloutée | Sauce tomate |
| **Texture** | | | | | | | | |
| Bonne consistance, ni trop épaisse ni trop liquide | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Sans grumeaux | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Ne se sépare pas, ne se coagule pas | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Sans gras | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Limpide | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Saveur** | | | | | | | | |
| Bien assaisonné | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Saveur caractéristique des ingrédients utilisés | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Saveur compatible avec les plats servis | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Couleur** | | | | | | | | |
| Caractéristique des ingrédients utilisés | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Couleur agréable et acceptable | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| RÉSULTAT | | | | | | | | |
| NORME | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |

***COMMENTAIRES :***

**TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : Fruits, légumes et produits céréaliers** **ALM208–1**

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________

Enseignant : ______________ Classe : __________

| PLAT PRÉPARÉ : | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Normes pour le plat préparé | Cuisson à chaleur humide | Cuisson à chaleur sèche n° 1 | Cuisson à chaleur sèche n° 2 | Four à micro-ondes | Plat de riz | Plat de pâtes | Plat d'une autre culture |
| **Texture** | | | | | | | |
| Garde sa forme | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Bonne consistance | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| (al dente, en purée, grains individuels) | | | | | | | |
| **Saveur** | | | | | | | |
| Assaisonné convenablement | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Saveur caractéristique des ingrédients utilisés | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Saveur compatible avec les plats servis | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Couleur** | | | | | | | |
| Caractéristique des ingrédients utilisés | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Couleur agréable et acceptable | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Apparence** | | | | | | | |
| Uniforme, taille et forme appropriées | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| RÉSULTAT | | | | | | | |
| NORME | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |

***COMMENTAIRES :***

## TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : Mets froids et créativité — ALM209-1

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________

Enseignant : ______________ Classe : ______________

| PLAT PRÉPARÉ : | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Normes pour le plat préparé | Salade | Salade | Vinaigrette | Vinaigrette | Ingrédients secs | Ingrédients humides | Plat | Plat |
| **Texture**<br>Convient aux ingrédients utilisés | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Saveur**<br>Saveurs agréables et distinctes<br>Choix complémentaire des ingrédients utilisés<br>Assaisonné convenablement | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ |
| **Couleur**<br>Convenable quant aux ingrédients choisis | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Présentation**<br>Les règles de propreté ont été observées<br>Le plat est bien présenté et garni<br>La proportion est bonne | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ |
| RÉSULTAT | | | | | | | | |
| NORME | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |

***COMMENTAIRES :***

**TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : Préparation et cuisson des viandes** **ALM210–1**

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________________

Enseignant : ______________________ Classe : ______________________

| Normes pour le plat préparé | Chaleur sèche n° 1 | Chaleur sèche n° 2 | Chaleur humide n° 1 | Chaleur humide n° 2 | Attendrissement chimique | Attendrissement mécanique |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Apparence** | | | | | | |
| Couleur convient à la méthode de cuisson ou la recette | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Taille et forme uniformes; les portions rehaussent ce type de plat | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Texture** | | | | | | |
| Degré de cuisson approprié | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Viande restée tendre ou on l'attendrit | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Humide, juteuse | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Saveur** | | | | | | |
| Caractéristique au type de viande | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Assaisonné convenablement | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Palatabilité optimale | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Présentation générale** | | | | | | |
| Le plat est bien présenté | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Le plat est bien garni | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Sauce (Si c'est le cas)** | | | | | | |
| Couleur acceptable | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Consistance et texture appropriées | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Agréable, bien assaisonnée | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| RÉSULTAT | | | | | | |
| NORME | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |

***COMMENTAIRES :***

**TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : Poisson et volaille** **ALM211–1**

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________

Enseignant : ______________ Classe : ____________

| PLAT PRÉPARÉ : | Volaille | Volaille | Poisson/Fruits de mer | Poisson/Fruits de mer | Poisson (Fruits de mer)/Volaille |
|---|---|---|---|---|---|
| Normes pour le plat préparé | Chaleur sèche | Chaleur humide | Chaleur sèche | Chaleur humide | Enduire, Enrober, Paner |
| **Apparence**<br>Couleur convient aux ingrédients utilisés<br>Taille, forme et sorte uniformes | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ |
| **Texture**<br>Degré de cuisson approprié<br>Tendre, humide, juteuse<br>Conserve bien sa forme; la pâte à frire adhère bien à la viande (chair) | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ |
| **Saveur**<br>Bien assaisonné<br>Arôme agréable | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ |
| **Présentation générale**<br>Agréable; bien présenté<br>Bien garni | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ |
| **Sauce (si c'est le cas)**<br>Couleur acceptable<br>Consistance et texture appropriées<br>Agréable, bien assaisonnée | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ |
| RÉSULTAT | | | | | |
| NORME | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 |

***COMMENTAIRES :***

## ANALYSE : Adapter la planification des repas au style de vie — ALM212–1

Nom de l'élève : ______________________________ Date : ____________________

Enseignant : ______________________ Classe : ______________

| SCÉNARIO | FACTEUR INTERNES (Valeurs, buts, culture, étapes de la vie) | FACTEUR EXTERNES (Médias, marché, abondance ou pénurie des aliments) | CONSÉQUENCES |
|---|---|---|---|
| 1. | | | |
| 2. | | | |
| 3. | | | |

**Barème de correction** (*les critères en italiques sont facultatifs*).

*L'élève :*

4 a dépassé les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*

3 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces au client.*

**2 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il choisit et utilise convenablement : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis.** ***Identifie et assure des services au client.***

1 a atteint les résultats attendus. Il suit les directives d'un plan d'action. Il utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux et/ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*

0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux et/ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

## PROJET DE RECHERCHE : Adapter la planification des repas au style de vie — ALM212-2

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________

Enseignant : ______________________ Classe : ______________

| CRITÈRES | OBSERVATION/BARÈME |
|---|---|
| Préparation et planification | 4 3 2 1 0 S/O |
| Collecte et traitement de l'information | 4 3 2 1 0 S/O |
| Contenu | 4 3 2 1 0 S/O |
| Collaboration et travail en équipe | 4 3 2 1 0 S/O |
| Partage de l'information | 4 3 2 1 0 S/O |

**NORME DE 2 LORSQUE CELA S'APPLIQUE.**

**Barème de correction** (*les critères en italiques sont facultatifs*).
*L'élève :*

4 a dépassé les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*

3 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces au client.*

**2 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il choisit et utilise convenablement : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.***

1 a atteint les résultats attendus. Il suit les directives d'un plan d'action. Il utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux et/ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*

0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux et/ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

***CRITÈRES***

*L'élève va :*

**Préparation et planification**
- ☐ se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
- ☐ établir un échéancier et s'y conformer
- ☐ se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
- ☐ planifier et gérer son temps efficacement

**Collecte et traitement de l'information**
- ☐ avoir accès à une gamme de ressources scolaires et communautaires
- ☐ se servir d'une variété de techniques de collecte de l'information
- ☐ interpréter, organiser et combiner l'information dans un ordre logique
- ☐ consigner l'information avec précision, tout en ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente
- ☐ établir l'exactitude, la pertinence et la fiabilité des sources d'information
- ☐ recueillir les questions issues de la rétroaction relative à l'approche envisagée et y répondre
- ☐ identifier les facteurs qui jouent dans la planification de bons repas :
  - couleur
  - forme et taille des aliments
  - température
  - texture
  - saveur

**Contenu**
- ☐ préparer des menus de santé pour une durée d'une semaine, pour une famille ayant une des contraintes suivantes :
  - un budget limité
  - un temps limité
  - des horaires familiaux décalés
  - des repas pris à l'extérieur
  - une cuisine dotée d'un nombre limité d'installations

**Collaboration et travail en équipe**
- ☐ collaborer avec les membres du groupe
- ☐ partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable
- ☐ régler les problèmes par voie de négociation

**Partage de l'information**
- ☐ montrer qu'il peut se servir d'au moins 2 moyens d'expression. *Ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
- ☐ communiquer l'information dans un ordre logique, avec suffisamment de détails à l'appui
- ☐ maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
- ☐ énumérer des sources d'information pertinentes

***COMMENTAIRES :***

**TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : Adapter la planification des repas au style de vie** **ALM212–3**

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________

Enseignant : ______________ Classe : ____________

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| REPAS : | | | | |
| SCÉNARIO/CONTRAINTES : | | | | |
| Normes pour le plat préparé | | | | |
| **Repas sain**<br>3–4 groupes recommandés dans le *Guide alimentaire canadien*<br>Moins de gras et/ou de sucre | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ |
| **Ressources**<br>Selon un budget prédéterminé<br>Selon le temps alloué | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ |
| **Repas appétissant**<br>Saveur<br>Couleur<br>Texture<br>Température<br>Proportion et présentation | ☐<br>☐<br>☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐<br>☐<br>☐ |
| **Satisfait à l'ensemble de critères tels qu'ils sont définis par l'enseignant** | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| RÉSULTAT | | | | |
| NORME | 7 | 7 | 7 | 7 |

***COMMENTAIRES :***

ANALYSE : La cuisine végétarienne — ALM213–1

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________

Enseignant : ______________ Classe : ____________

| REPAS : | | | Protéines | Calories | Vitamine $B^{12}$ | Fer | Calcium |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **1er jour**<br>Petit déjeuner<br>____<br>____<br>____<br>____ | **2e jour**<br>Petit déjeuner<br>____<br>____<br>____<br>____ | **3e jour**<br>Petit déjeuner<br>____<br>____<br>____<br>____ | 1er jour ☐<br>2e jour ☐<br>3e jour ☐ | 1er jour ☐<br>2e jour ☐<br>3e jour ☐ | 1er jour ☐<br>2e jour ☐<br>3e jour ☐ | 1er jour ☐<br>2e jour ☐<br>3e jour ☐ | 1er jour ☐<br>2e jour ☐<br>3e jour ☐ |
| Déjeuner<br>____<br>____<br>____<br>____ | Déjeuner<br>____<br>____<br>____<br>____ | Déjeuner<br>____<br>____<br>____<br>____ | 1er jour ☐<br>2e jour ☐<br>3e jour ☐ | 1er jour ☐<br>2e jour ☐<br>3e jour ☐ | 1er jour ☐<br>2e jour ☐<br>3e jour ☐ | 1er jour ☐<br>2e jour ☐<br>3e jour ☐ | 1er jour ☐<br>2e jour ☐<br>3e jour ☐ |
| Dîner<br>____<br>____<br>____<br>____ | Dîner<br>____<br>____<br>____<br>____ | Dîner<br>____<br>____<br>____<br>____ | 1er jour ☐<br>2e jour ☐<br>3e jour ☐ | 1er jour ☐<br>2e jour ☐<br>3e jour ☐ | 1er jour ☐<br>2e jour ☐<br>3e jour ☐ | 1er jour ☐<br>2e jour ☐<br>3e jour ☐ | 1er jour ☐<br>2e jour ☐<br>3e jour ☐ |
| Collation<br>____<br>____<br>____<br>____ | Collation<br>____<br>____<br>____<br>____ | Collation<br>____<br>____<br>____<br>____ | 1er jour ☐<br>2e jour ☐<br>3e jour ☐ | 1er jour ☐<br>2e jour ☐<br>3e jour ☐ | 1er jour ☐<br>2e jour ☐<br>3e jour ☐ | 1er jour ☐<br>2e jour ☐<br>3e jour ☐ | 1er jour ☐<br>2e jour ☐<br>3e jour ☐ |
| TOTAL | | | | | | | |
| Moyenne quotidienne (÷ 3) | | | | | | | |
| Besoin quotidien | | | | | | | |

**TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : La cuisine végétarienne** **ALM213–2**

Nom de l'élève : ____________________ Date : ____________

Enseignant : ____________________ Classe : ____________

| PLAT PRÉPARÉ : | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Normes pour le plat préparé | Tofu | Plat principal de légumes | Trempettes aux légumes | Plat à base de produits laitiers | Plat à base d'œufs | Aliments «à emporter» | Soya |
| **Nutrition**<br>Répond aux critères de qualité | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Apparence**<br>Couleur convient aux ingrédients utilisés | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ |
| **Texture**<br>Convient aux ingrédients choisis | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Saveur**<br>Bien assaisonné | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Présentation générale**<br>Le plat est bien présenté<br>Le plat est bien garni | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ |
| RÉSULTAT | | | | | | | |
| NORME | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |

***COMMENTAIRES :***

**PROJET DE RECHERCHE : Repas-minute** **ALM214–1**

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________________

Enseignant : ______________________ Classe : ______________________

| CRITÈRES | OBSERVATION/BARÈME |
|---|---|
| Préparation et planification | 4 3 2 1 0 S/O |
| Collecte et traitement de l'information | 4 3 2 1 0 S/O |
| Contenu | 4 3 2 1 0 S/O |
| Collaboration et travail en équipe | 4 3 2 1 0 S/O |
| Partage de l'information | 4 3 2 1 0 S/O |

**NORME DE 2 LORSQUE CELA S'APPLIQUE.**

**Barème de correction** (*les critères en italiques sont facultatifs*).

*L'élève :*

4 a dépassé les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*

3 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces au client.*

**2 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il choisit et utilise convenablement : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis.** ***Identifie et assure des services au client.***

1 a atteint les résultats attendus. Il suit les directives d'un plan d'action. Il utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux et/ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*

0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux et/ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

***CRITÈRES***

*L'élève va :*

**Préparation et planification**
- ☐ se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
- ☐ établir un échéancier et s'y conformer
- ☐ se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
- ☐ planifier et gérer son temps efficacement

**Collecte et traitement de l'information**
- ☐ avoir accès à une gamme de ressources scolaires et communautaires
- ☐ se servir d'une variété de techniques de collecte de l'information
- ☐ interpréter, organiser et combiner l'information dans un ordre logique
- ☐ consigner l'information avec précision, tout en ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente
- ☐ établir l'exactitude, la pertinence et la fiabilité des sources d'information
- ☐ recueillir les questions issues de la rétroaction relative à l'approche envisagée et y répondre

**Contenu**
- ☐ comparer deux différents scénarios en fonction de(s) :
  - l'incidence du style de vie sur les habitudes alimentaires et l'état nutritionnel
  - la gestion des ressources pour l'approvisionnement en nourriture
  - facteurs influençant l'utilisation de plats préparés

**Contenu**
- ☐ évaluer trois plats préparés en fonction de(s) :
  - aliments offerts aux consommateurs
  - la valeur nutritive
  - la gestion des ressources
  - la palatabilité
- ☐ évaluer les accessoires et les appareils électroménagers qui accélèrent et facilitent la préparation des aliments :
  - de leurs fonctions
  - du temps gagné et de l'énergie économisée
  - du coût
  - de la polyvalence
  - des habiletés et des connaissances nécessaires pour les faire fonctionner

**Collaboration et travail en équipe**
- ☐ collaborer avec les membres du groupe
- ☐ partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable
- ☐ régler les problèmes par voie de négociation

**Partage de l'information**
- ☐ montrer qu'il peut se servir d'au moins 2 moyens d'expression. *Ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
- ☐ communiquer l'information dans un ordre logique, avec suffisamment de détails à l'appui
- ☐ maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
- ☐ énumérer des sources d'information pertinentes

**COMPARAISON : Techniques et/ou adaptations de gains de temps** **ALM214–2**

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________________

Enseignant : ______________________ Classe : ______________________

| | Techniques pour gagner du temps | | | Adaptation des aliments | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 |
| Description du produit | | | | | | |
| Temps nécessaire pour préparer le produit (minutes) | | | | | | |
| Nombre d'habiletés culinaires requis<br>A = aucune Q = quelques-unes P = plusieurs | | | | | | |
| Temps de cuisson requis | | | | | | |
| Temps requis pour nettoyer | | | | | | |
| Coût du produit | | | | | | |
| Coût par portion | | | | | | |
| Portion<br>P = petite M = moyenne G = grosse | | | | | | |
| Saveur<br>– agréable<br>– bien assaisonné | | | | | | |
| Texture<br>– convenable<br>– ni trop mou ni trop dur | | | | | | |
| Couleur<br>– convient au produit<br>– agréable | | | | | | |
| Commentaires<br>Rang (1[er], 2[e], 3[e], etc.) | | | | | | |

**TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : Repas-minute** **ALM214–3**

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________

Enseignant : ______________ Classe : ________

| PLAT PRÉPARÉ : | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Incorporant des aliments préparés | | | Appareils permettant de sauver du temps | | |
| Normes pour le plat préparé | Expé. prati. nº 1 : | Expé. prati. nº 2 : | Expé. prati. nº 3 : | Expé. prati. nº 4 : | Expé. prati. nº 5 : | Expé. prati. nº 6 : |
| **Saveur**<br>Agréable<br>Choix d'ingrédients utilisés<br>Bien assaisonné | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ |
| **Texture**<br>Convenable quant aux ingrédients utilisés<br>Ni trop mou ni trop dur | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ |
| **Couleur**<br>Convenable quant aux ingrédients choisis<br>Agréable et acceptable | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ |
| **Présentation**<br>Les règles de propreté ont été observées<br>Le plat est bien présenté<br>La proportion est bonne | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ |
| RÉSULTAT | | | | | | |
| NORME | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |

***COMMENTAIRES :***

# CADRE D'ÉVALUATION D'UN PLAN DE PROJET — ALM216–1

Nom de l'élève : ____________________ Date : ____________________

Enseignant : ____________________ Classe : ____________________

| CRITÈRES | OBSERVATION/BARÈME | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Préparation et planification | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | S/O |
| Éléments de la recherche | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | S/O |
| Éléments d'ordre technique | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | S/O |
| Contenu | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | S/O |
| Partage de l'information | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | S/O |

**NORME DE 2 LORSQUE CELA S'APPLIQUE.**

**Barème de correction** (*les critères en italiques sont facultatifs*).
*L'élève :*

4 a dépassé les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*

3 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces au client.*

**2 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il choisit et utilise convenablement : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis.** ***Identifie et assure des services au client.***

1 a atteint les résultats attendus. Il suit les directives d'un plan d'action. Il utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux et/ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*

0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux et/ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

***CRITÈRES***

*L'élève va :*

**Préparation et planification**
- ☐ se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
- ☐ établir un échéancier et s'y conformer
- ☐ se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
- ☐ planifier et gérer son temps efficacement

**Éléments de la recherche**
- ☐ déterminer la tâche
- ☐ chercher et recueillir plusieurs sources d'information
- ☐ organiser l'information de façon logique
- ☐ analyser l'information
- ☐ puiser les renseignements pertinents à partir de ressources établies pour produire de l'information
- ☐ indiquer le processus suivi pour préparer le plan
- ☐ prédire la possibilité que les résultats escomptés dans le plan se réalisent
- ☐ énoncer un jugement sur la faisabilité du plan d'exploitation

**Éléments d'ordre technique**
- ☐ lisible
- ☐ sans erreurs d'orthographe ni de frappe
- ☐ grammaire et niveau de langue appropriés
- ☐ présentation professionnelle et format pertinent

**Éléments d'ordre technique** (suite)
- ☐ utilisation efficace des espaces
- ☐ en-têtes de pages
- ☐ interlignes
- ☐ document net et présentable

**Contenu**
- ☐ description d'un produit/service
- ☐ description du client et du marché cible
- ☐ planification des menus et/ou des repas
- ☐ fournisseurs
- ☐ coûts d'exploitation initiaux
- ☐ projection des ventes
- ☐ normes et systèmes de gestion
- ☐ analyses financières
- ☐ révisions apportées au plan basées sur les forces et les faiblesses identifiées après la mise sur pied de l'entreprise

**Partage de l'information**
- ☐ montrer qu'il peut se servir d'au moins 2 moyens d'expression. *Ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
- ☐ communiquer l'information dans un ordre logique, avec suffisamment de détails à l'appui
- ☐ maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
- ☐ énumérer des sources d'information pertinentes

***COMMENTAIRES :***

## TABLEAU DE NORMES POUR LA MISE À L'ESSAI DE PLATS PRÉPARÉS : L'entreprise en alimentation — ALM216–2

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________

Enseignant : ______________________ Classe : ______________

| PLAT PRÉPARÉ : | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Normes pour le plat préparé | | | | |
| **Saveur**<br>Agréable<br>Choix d'ingrédients utilisés<br>Bien assaisonné | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ |
| **Texture**<br>Convient aux ingrédients utilisés | <br>☐ | <br>☐ | <br>☐ | <br>☐ |
| **Couleur**<br>Couleur convient aux ingrédients utilisés<br>Agréable et acceptable | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ |
| **Production**<br>Convient au nombre de ventes<br>Bonne qualité<br>Bon emballage<br>Proportions uniformes | <br>☐<br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐<br>☐ |
| RÉSULTAT | | | | |
| NORME | 7 | 7 | 7 | 7 |
| ***COMMENTAIRES :*** | | | | |

**PROJET DE RECHERCHE : La cuisine internationale** **ALM217-1**

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________

Enseignant : ______________ Classe : ______________

| CRITÈRES | OBSERVATION/BARÈME |
|---|---|
| Préparation et planification | 4 3 2 1 0 S/O |
| Collecte et traitement de l'information | 4 3 2 1 0 S/O |
| Contenu | 4 3 2 1 0 S/O |
| Collaboration et travail en équipe | 4 3 2 1 0 S/O |
| Partage de l'information | 4 3 2 1 0 S/O |

**NORME DE 2 LORSQUE CELA S'APPLIQUE.**

**Barème de correction** (*les critères en italiques sont facultatifs*).
*L'élève :*

4 a dépassé les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*

3 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement. *Analyse et assure des services efficaces au client.*

**2 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il choisit et utilise convenablement : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.***

1 a atteint les résultats attendus. Il suit les directives d'un plan d'action. Il utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux et/ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*

0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux et/ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

***CRITÈRES***

*L'élève va :*

**Préparation et planification**
- ☐ se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
- ☐ établir un échéancier et s'y conformer
- ☐ se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
- ☐ planifier et gérer son temps efficacement

**Collecte et traitement de l'information**
- ☐ avoir accès à une gamme de ressources scolaires et communautaires
- ☐ se servir d'une variété de techniques de collecte de l'information
- ☐ interpréter, organiser et combiner l'information dans un ordre logique
- ☐ consigner l'information avec précision, tout en ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente
- ☐ établir l'exactitude, la pertinence et la fiabilité des sources d'information
- ☐ recueillir les questions issues de la rétroaction relative à l'approche envisagée et y répondre

**Contenu**
- ☐ étudier et comparer au moins deux cuisines internationales en fonction :
  - des aliments offerts aux consommateurs
  - du goût des aliments
  - du rôle de l'alimentation dans le fait de transmettre une culture
  - de l'hypersensibilité alimentaire
  - du rôle nutritionnel des aliments en comparant les moyens utilisés pour au moins deux cuisines internationales pour satisfaire les besoins nutritionnels, notamment de l'apport en énergie, des glucides, des protéines, des matières grasses et de deux vitamines ou minéraux

**Collaboration et travail en équipe**
- ☐ collaborer avec les membres du groupe
- ☐ partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable
- ☐ régler les problèmes par voie de négociation

**Partage de l'information**
- ☐ montrer qu'il peut se servir d'au moins 2 moyens d'expression. *Ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
- ☐ communiquer l'information dans un ordre logique, avec suffisamment de détails à l'appui
- ☐ maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
- ☐ énumérer des sources d'information pertinentes

***COMMENTAIRES :***

## TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : La cuisine internationale — ALM217-2

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________

Enseignant : ______________ Classe : ____________

| **PLAT PRÉPARÉ :** | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Normes pour le plat préparé | Technique de préparation n° 1 | Technique de préparation n° 2 | Groupe alimentaire n° 1 | Groupe alimentaire n° 2 | Point commun n° 1 | Point commun n° 2 | Valeur symbolique |
| **Saveur**<br>Saveur agréable<br>Choix d'ingrédients utilisés<br>Bien assaisonné | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ |
| **Texture**<br>Convenable quant aux ingrédients utilisés<br>Ni trop mou ni trop dur | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ |
| **Couleur**<br>Convenable quant aux ingrédients choisis<br>Agréable et acceptable | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ |
| **Présentation**<br>Les règles de propreté ont été observées<br>Le plat est bien présenté<br>La proportion est bonne | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ |
| **RÉSULTAT** | | | | | | | |
| **NORME** | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| ***COMMENTAIRES :*** | | | | | | | |

# PROJET DE RECHERCHE : Les étapes de la vie et l'alimentation — ALM301–1

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________

Enseignant : ______________ Classe : ______________

| CRITÈRES | OBSERVATION/BARÈME |
|---|---|
| Préparation et planification | 4 3 2 1 0 S/O |
| Collecte et traitement de l'information | 4 3 2 1 0 S/O |
| Contenu | 4 3 2 1 0 S/O |
| Collaboration et travail en équipe | 4 3 2 1 0 S/O |
| Partage de l'information | 4 3 2 1 0 S/O |

**NORME DE 3 LORSQUE CELA S'APPLIQUE.**

**Barème de correction** (*les critères en italiques sont facultatifs*).
*L'élève :*

4 a dépassé les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*

**3 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement.** ***Analyse et assure des services efficaces au client.***

2 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il choisit et utilise convenablement : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*

1 a atteint les résultats attendus. Il suit les directives d'un plan d'action. Il utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux et/ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*

0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux et/ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

***CRITÈRES***

*L'élève va :*

**Préparation et planification**
- ☐ se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
- ☐ établir un échéancier détaillé et s'y conformer
- ☐ se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
- ☐ planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités

**Collecte et traitement de l'information**
- ☐ se servir d'une gamme de ressources et savoir reconnaître la nécessité de ressources supplémentaires
- ☐ démontrer de la créativité dans la collecte de l'information
- ☐ interpréter, organiser et combiner l'information avec créativité et sérieux
- ☐ consigner l'information avec précision, tout en y ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente
- ☐ reconnaître dans les sources d'information toute attitude biaisée, toute présomption et tout jugement de valeurs
- ☐ évaluer et parfaire l'approche envisagée et faire le bilan du projet à partir de la rétroaction et de la réflexion

**Contenu**
- ☐ tenir compte des énoncés suivants :
  - – répondre aux exigences minimales du *Guide alimentaire canadien pour manger sainement*
  - – âge approprié
  - – satisfaire aux besoins alimentaires spécifiques
  - – couleur, texture et saveur des aliments sont variées

**Contenu** (suite)
- ☐ rechercher et planifier le menu quotidien pour au moins deux groupes de personnes parmi les suivantes :
  - – femmes enceintes
  - – nourrissons
  - – personnes âgées
  - – très jeunes enfants
  - – diabétiques
  - – personnes souffrant d'allergies alimentaires

**Collaboration et travail en équipe**
- ☐ collaborer avec les membres du groupe
- ☐ partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable
- ☐ régler les problèmes avec délicatesse, par voie de négociation
- ☐ faire preuve de leadership et d'habiletés efficaces en communication

**Partage de l'information**
- ☐ montrer qu'il peut se servir d'une variété de moyens d'expression. *Ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
- ☐ communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement pour justifier ou remettre en question une opinion
- ☐ maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
- ☐ fournir les preuves d'une documentation judicieuse en énumérant des sources d'information pertinentes

***COMMENTAIRES :***

# PROJET DE RECHERCHE : Analyse d'un programme communautaire de nutrition — ALM301–2

Nom de l'élève : ____________________ Date : ____________

Enseignant : ____________ Classe : ____________

| CRITÈRES | OBSERVATION/BARÈME |
|---|---|
| Préparation et planification | 4 3 2 1 0 S/O |
| Collecte et traitement de l'information | 4 3 2 1 0 S/O |
| Contenu | 4 3 2 1 0 S/O |
| Collaboration et travail en équipe | 4 3 2 1 0 S/O |
| Partage de l'information | 4 3 2 1 0 S/O |

**NORME DE 3 LORSQUE CELA S'APPLIQUE.**

**Barème de correction** (*les critères en italiques sont facultatifs*).

*L'élève :*

4 a dépassé les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*

**3 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement.** ***Analyse et assure des services efficaces au client.***

2 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il choisit et utilise convenablement : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*

1 a atteint les résultats attendus. Il suit les directives d'un plan d'action. Il utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux et/ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*

0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux et/ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

***CRITÈRES***

*L'élève va :*

**Préparation et planification**

- ☐ se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
- ☐ établir un échéancier détaillé et s'y conformer
- ☐ se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
- ☐ planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités

**Collecte et traitement de l'information**

- ☐ se servir d'une gamme de ressources et savoir reconnaître la nécessité de ressources supplémentaires
- ☐ démontrer de la créativité dans la collecte de l'information
- ☐ interpréter, organiser et combiner l'information avec créativité et sérieux
- ☐ consigner l'information avec précision, tout en y ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente
- ☐ reconnaître dans les sources d'information toute attitude biaisée, toute présomption et tout jugement de valeurs
- ☐ évaluer et parfaire l'approche envisagée et faire le bilan du projet à partir de la rétroaction et de la réflexion

**Contenu**

- ☐ analyser :
  - – le groupe cible
  - – la raison d'être du programme
  - – les stratégies d'exécution du programme
  - – l'efficacité du programme

**Contenu** (suite)

- ☐ planifier des repas pour au moins deux jours, qui tiennent compte des lignes directrices en ce qui concerne la consommation des glucides, des matières grasses et des protéines énoncées dans *Recommandations sur la nutrition pour les Canadiens*
- ☐ planifier des repas pour au moins une journée, en respectant les contraintes d'une diète prescrite à cause d'une maladie spécifique
- ☐ expliquer le tableau d'information nutritionnelle d'au moins trois aliments représentant trois groupes alimentaires
- ☐ juger d'une controverse en matière de nutrition ou d'une habitude alimentaire

**Collaboration et travail en équipe**

- ☐ collaborer avec les membres du groupe
- ☐ partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable
- ☐ régler les problèmes avec délicatesse, par voie de négociation
- ☐ faire preuve de leadership et d'habiletés efficaces en communication

**Partage de l'information**

- ☐ montrer qu'il peut se servir d'une variété de moyens d'expression. *Ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
- ☐ communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement pour justifier ou remettre en question une opinion
- ☐ maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
- ☐ fournir les preuves d'une documentation judicieuse en énumérant des sources d'information pertinentes

***COMMENTAIRES :***

**PROJET DE RECHERCHE : Nutrition et digestion** **ALM302–1**

Nom de l'élève : ____________________ Date : ____________

Enseignant : ______________ Classe : ______________

| CRITÈRES | OBSERVATION/BARÈME |
|---|---|
| Préparation et planification | 4 3 2 1 0 S/O |
| Collecte et traitement de l'information | 4 3 2 1 0 S/O |
| Contenu | 4 3 2 1 0 S/O |
| Collaboration et travail en équipe | 4 3 2 1 0 S/O |
| Partage de l'information | 4 3 2 1 0 S/O |

**NORME DE 3 LORSQUE CELA S'APPLIQUE.**

**Barème de correction** (*les critères en italiques sont facultatifs*).

*L'élève :*

4 a dépassé les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*

**3 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement.** ***Analyse et assure des services efficaces au client.***

2 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il choisit et utilise convenablement : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*

1 a atteint les résultats attendus. Il suit les directives d'un plan d'action. Il utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux et/ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*

0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux et/ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

***CRITÈRES***

*L'élève va :*

**Préparation et planification**

- ☐ se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
- ☐ établir un échéancier détaillé et s'y conformer
- ☐ se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
- ☐ planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités

**Collecte et traitement de l'information**

- ☐ se servir d'une gamme de ressources et savoir reconnaître la nécessité de ressources supplémentaires
- ☐ démontrer de la créativité dans la collecte de l'information
- ☐ interpréter, organiser et combiner l'information avec créativité et sérieux
- ☐ consigner l'information avec précision, tout en y ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente
- ☐ reconnaître dans les sources d'information toute attitude biaisée, toute présomption et tout jugement de valeurs
- ☐ évaluer et parfaire l'approche envisagée et faire le bilan du projet à partir de la rétroaction et de la réflexion

**Contenu**

- ☐ évaluer le menu :
  - – satisfait aux recommandations du *Guide alimentaire canadien pour manger sainement*
  - – répond aux contraintes d'une diète prescrite

**Contenu** (suite)

- ☐ juger la controverse choisie, en utilisant un tableau d'information nutritionnelle reconnu

**Collaboration et travail en équipe**

- ☐ collaborer avec les membres du groupe
- ☐ partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable
- ☐ régler les problèmes avec délicatesse, par voie de négociation
- ☐ faire preuve de leadership et d'habiletés efficaces en communication

**Partage de l'information**

- ☐ montrer qu'il peut se servir d'une variété de moyens d'expression. *Ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
- ☐ communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement pour justifier ou remettre en question une opinion
- ☐ maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
- ☐ fournir les preuves d'une documentation judicieuse en énumérant des sources d'information pertinentes

***COMMENTAIRES :***

**TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : Pâtisserie et créativité** **ALM303–1**

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________

Enseignant : ______________ Classe : ______________

| Gâteau de spécialité : | Pâtisserie de fantaisie : | Produit à la levure (niveau avancé) : | Dessert de fantaisie : |
|---|---|---|---|
| **Normes de gâteaux**<br>☐ Satisfait aux normes précédentes<br><br>**Glaçage**<br>☐ Garniture convient aux ingrédients utilisés<br>☐ Texture et consistance conviennent aux ingrédients utilisés<br>☐ Saveur rehausse ce type de gâteau<br><br>☐ **Détails décoratifs**<br>☐ Appliqués également<br>Le bord et les détails de finition sont appropriés<br>☐ La stabilité et la proportion sont bonnes<br><br>**Présentation générale**<br>☐ Créativité, flair<br>☐ Talent artistique | **Pâtisserie de fantaisie**<br>☐ Satisfait aux normes précédentes<br>☐ Couleur appropriée<br>☐ Forme convient aux ingrédients utilisés<br>☐ Texture convient aux ingrédients utilisés<br>☐ Palatabilité<br><br>**Garniture**<br>☐ Appropriée et rehausse ce type de pâtisserie<br><br>**Assemblage**<br>☐ La stabilité et la proportion sont bonnes<br>☐ Techniques de finition appropriées<br><br>**Présentation générale**<br>☐ Créativité, flair<br>☐ Talent artistique | **Extérieur**<br>☐ Bien proportionné, forme régulière, surface arrondie et lisse<br>☐ Bonne proportion pour son poids<br>☐ Couleur dorée<br>☐ Tendre, croûte croustillante, de même épaisseur<br><br>**Intérieur**<br>☐ Couleur régulière, sans rayures<br>☐ Tendre, croûte croustillante, de même épaisseur<br>☐ Grain fin et régulier<br>☐ Légèrement moelleux, texture tendre<br>☐ Savoureux<br><br>**Présentation générale**<br>☐ Créativité, flair<br>☐ Talent artistique | **Apparence**<br>☐ Couleur convient aux ingrédients utilisés<br>☐ Grosseur, forme et style conviennent aux ingrédients utilisés<br><br>**Texture**<br>☐ Convient aux ingrédients utilisés.<br><br>**Saveur**<br>☐ Agréable<br>☐ Rehausse les ingrédients/les plats choisis<br><br>**Assemblage**<br>☐ La stabilité et la proportion sont bonnes<br>☐ Techniques de finition sont appropriées<br><br>**Présentation générale**<br>☐ Créativité, flair<br>☐ Talent artistique |
| RÉSULTAT | RÉSULTAT | RÉSULTAT | RÉSULTAT |
| 8 NORME | 8 NORME | 9 NORME | 8 NORME |

***COMMENTAIRES :***

# PROJET DE RECHERCHE : Autres produits à la levure - niveau avancé — ALM304–1

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________

Enseignant : ______________ Classe : ______________

| CRITÈRES | OBSERVATION/BARÈME |
|---|---|
| Préparation et planification | 4 3 2 1 0 S/O |
| Collecte et traitement de l'information | 4 3 2 1 0 S/O |
| Contenu | 4 3 2 1 0 S/O |
| Collaboration et travail en équipe | 4 3 2 1 0 S/O |
| Partage de l'information | 4 3 2 1 0 S/O |

**NORME DE 3 LORSQUE CELA S'APPLIQUE.**

**Barème de correction** (*les critères en italiques sont facultatifs*).
*L'élève :*

4 a dépassé les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*

**3 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement.** ***Analyse et assure des services efficaces au client.***

2 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il choisit et utilise convenablement : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*

1 a atteint les résultats attendus. Il suit les directives d'un plan d'action. Il utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux et/ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*

0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux et/ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

***CRITÈRES***

*L'élève va :*

**Préparation et planification**
- ☐ se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
- ☐ établir un échéancier détaillé et s'y conformer
- ☐ se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
- ☐ planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités

**Collecte et traitement de l'information**
- ☐ se servir d'une gamme de ressources et savoir reconnaître la nécessité de ressources supplémentaires
- ☐ démontrer de la créativité dans la collecte de l'information
- ☐ interpréter, organiser et combiner l'information avec créativité et sérieux
- ☐ consigner l'information avec précision, tout en y ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente
- ☐ reconnaître dans les sources d'information toute attitude biaisée, toute présomption et tout jugement de valeurs
- ☐ évaluer et parfaire l'approche envisagée et faire le bilan du projet à partir de la rétroaction et de la réflexion

**Contenu**
- ☐ identifier les produits à la levure typiques à une culture :

**Contenu** (suite)
- ☐ décrire :
  - les ingrédients
  - les étapes de production
  - les techniques de préparation
  - le rôle culturel du produit

**Collaboration et travail en équipe**
- ☐ collaborer avec les membres du groupe
- ☐ partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable
- ☐ régler les problèmes avec délicatesse, par voie de négociation
- ☐ faire preuve de leadership et d'habiletés efficaces en communication

**Partage de l'information**
- ☐ montrer qu'il peut se servir d'une variété de moyens d'expression. *Ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
- ☐ communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement pour justifier ou remettre en question une opinion
- ☐ maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
- ☐ fournir les preuves d'une documentation judicieuse en énumérant des sources d'information pertinentes

***COMMENTAIRES :***

**TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : Autres produits à la levure - niveau avancé** **ALM304–2**

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________________

Enseignant : ______________________ Classe : ______________________

| Normes pour le plat préparé | Pâte sucrée | Pain | Pâte de blé entier | Pâte enroulée | Cuit à grande friture | Produit à la levure n° 1 | Produit à la levure n° 2 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Extérieur** | | | | | | | |
| Bien proportionné, forme régulière, surface arrondie et lisse | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Bonne proportion pour son poids | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Couleur dorée | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Tendre, croûte croustillante, de même épaisseur, sans fentes | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Intérieur** | | | | | | | |
| Blanc crème, sans rayures (sauf si on utilise de la farine de blé entier) | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Tendre, croûte croustillante, de même épaisseur, sans fentes | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Côtés minces, fins et répartis également | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Légèrement moelleux, léger, texture tendre | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Sucré, goût de noisette | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| RÉSULTAT | | | | | | | |
| NORME | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| ***COMMENTAIRES :*** | | | | | | | |

**TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : Soupes : classiques et nouvelles** **ALM305–1**

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________________

Enseignant : ______________________ Classe : ______________________

| Normes pour le plat préparé | Consommé | Soupe au poisson ou fruits de mer | Soupe froide | Soupe de fantaisie/ D'origine ethnique | Soupe de fantaisie/ D'origine ethnique |
|---|---|---|---|---|---|
| **Texture** | | | | | |
| Bonne consistance | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Sans grumeaux | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Ne se sépare pas, ne se coagule pas | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Sans gras | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Limpide | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Degré de cuisson convient aux divers ingrédients | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Saveur** | | | | | |
| Saveur caractéristique des ingrédients utilisés | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Riche/bien assaisonné | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Apparence** | | | | | |
| Couleur agréable, caractéristique des ingrédients utilisés | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Garnitures/légumes bien coupés | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Impression générale agréable | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| RÉSULTAT | | | | | |
| NORME | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 |

***COMMENTAIRES :***

**TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : Sauces : classiques et nouvelles** **ALM305–2**

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________

Enseignant : ______________ Classe : ______________

| Normes pour le plat préparé | Variante de la béchamel | Variante de la veloutée | Sauce brune/Sauce demi-glace | Variante de la soupe aux tomates | Sauce à base d'émulsion (au beurre) | Variante de la sauce au beurre |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Texture** | | | | | | |
| Bonne consistance | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Sans grumeaux | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Ne se sépare pas, ne se coagule pas | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Sans gras | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Saveur** | | | | | | |
| Saveur caractéristique des ingrédients utilisés | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Riche/bien assaisonné | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Compatible avec les aliments servis | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Apparence** | | | | | | |
| Couleur agréable, caractéristique des ingrédients utilisés | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Garnitures/légumes bien coupés | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Brillant/éclatant | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Impression générale agréable | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| RÉSULTAT | | | | | | |
| NORME | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 |

***COMMENTAIRES :***

**TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : Présentation créative des aliments** **ALM306–1**

Nom de l'élève : ____________________ Date : ____________________

Enseignant : ____________________ Classe : ____________________

| Normes pour le plat préparé | Plateau n° 1 | Plateau n° 2 | Soupes/ Salades | Hors-d'œuvre | Viandes ou légumes chauds | Pâtes alimentaires/ Sauces | Desserts |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Arrangement** | | | | | | | |
| D'apparence soignée | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Attrayant | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Couleur** | | | | | | | |
| Diverses couleurs | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Contraste approprié | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Proportion** | | | | | | | |
| Taille des aliments appropriée | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Forme des aliments appropriée | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Balance** | | | | | | | |
| Bonne stabilité | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Harmonie** | | | | | | | |
| Bonne harmonie | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Créativité** | | | | | | | |
| Talent artistique | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Flair | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| RÉSULTAT | | | | | | | |
| NORME | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 |

***COMMENTAIRES :***

**TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : La restauration rapide** **ALM307–1**

Nom de l'élève : ____________________ Date : ____________

Enseignant : ______________ Classe : ____________

| Normes pour le plat préparé | Sandwich | Repas au petit déjeuner | Viande | Poisson ou fruits de mer | Volaille | Pommes de terre/Légumes | Plat culturel |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Apparence** | | | | | | | |
| Couleur convient aux ingrédients utilisés | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Couleur convient à la méthode de cuisson | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Texture** | | | | | | | |
| Convient aux ingrédients et à la méthode de cuisson utilisée | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Saveur** | | | | | | | |
| Convient aux ingrédients utilisés | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Bien assaisonné | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Présentation générale** | | | | | | | |
| Présentation attrayante | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Bien garni | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| RÉSULTAT | | | | | | | |
| NORME | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |

***COMMENTAIRES :***

| Méthodes de cuisson : | Griller/ Barbecue | Poissonnière/ Vapeur | Grille/Plaque chauffante | Micro-ondes/ Four | Frire/Sauter | Friteuse | Grille-pain |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | |

**TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : La cuisson des viandes - niveau avancé** **ALM308–1**

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________

Enseignant : ______________ Classe : ______________

| Viande : | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Normes pour le plat préparé | Chaleur sèche n° 1 | Chaleur sèche n° 2 | Chaleur humide n° 1 | Chaleur humide n° 2 | Plat d'origine ethnique |
| **Apparence** | | | | | |
| Couleur convient à la méthode de cuisson ou à la recette | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Forme et taille uniformes; les portions rehaussent ce type de viande | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Texture** | | | | | |
| Degré de cuisson approprié | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Viande restée tendre ou on l'attendrit | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Humide, juteuse | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Saveur** | | | | | |
| Caractéristique au type de viande | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Assaisonné convenablement | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Palatabilité optimale | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Présentation générale** | | | | | |
| Le plat est bien présenté | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Le plat est bien garni | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Sauce (Si c'est le cas)** | | | | | |
| Couleur acceptable | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Consistance et texture appropriées | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Agréable, bien assaisonnée | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| RÉSULTAT | | | | | |
| NORME | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| ***COMMENTAIRES :*** | | | | | |

**TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : Les coupes simples des viandes** **ALM309–1**

Nom de l'élève : ____________________ Date : ____________

Enseignant : ____________ Classe : ____________

| Vente en gros | Bœuf/Vente en gros n° 1 | Bœuf/Vente en gros n° 2 | Porc/Vente en gros n° 3 | Agneau/Vente en gros n° 4 | Veau et autres viandes/Vente en gros n° 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| Normes de la vente au détail | | | | | |
| **Carcasse/Dépeçage** | | | | | |
| Justesse | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Précision/Netteté | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Viandes désossées et rôtis ficelés** | | | | | |
| Forme et taille appropriées | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Parage (arranger pour la cuisson) | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Technique pour faire des nœuds | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Vente sur le marché (morceaux)** | | | | | |
| Appropriés pour la vente au détail | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Taille et épaisseur uniformes | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Parage | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Taille des morceaux | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Viande hachée et teneur en matières grasses spécifiées | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| RÉSULTAT | | | | | |

NORME : norme de 70 % des critères applicables (Les critères varieront selon la coupe et les morceaux de viande; p. ex. : la plupart des critères ne s'appliqueront pas dans le cas des viandes hachées.)

***COMMENTAIRES :***

## CADRE D'ÉVALUATION D'UN PLAN DE PROJET : Comment recevoir — ALM310-1

Nom de l'élève : ____________________ Date : ____________________

Enseignant : ____________________ Classe : ____________________

| CRITÈRES | OBSERVATION/BARÈME |
|---|---|
| Préparation et planification | 4 3 2 1 0 S/O |
| Éléments de la recherche | 4 3 2 1 0 S/O |
| Éléments d'ordre technique | 4 3 2 1 0 S/O |
| Contenu | 4 3 2 1 0 S/O |
| Partage de l'information | 4 3 2 1 0 S/O |

**NORME DE 3 LORSQUE CELA S'APPLIQUE.**

**Barème de correction** (*les critères en italiques sont facultatifs*).

*L'élève :*

4 a dépassé les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*

**3 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement.** ***Analyse et assure des services efficaces au client.***

2 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il choisit et utilise convenablement : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*

1 a atteint les résultats attendus. Il suit les directives d'un plan d'action. Il utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux et/ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*

0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux et/ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

***CRITÈRES***

*L'élève va :*

**Préparation et planification**
- ☐ se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
- ☐ établir un échéancier et s'y conformer
- ☐ se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
- ☐ planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités

**Éléments de la recherche**
- ☐ déterminer la tâche
- ☐ chercher et recueillir plusieurs sources d'information
- ☐ organiser l'information de façon logique
- ☐ analyser l'information
- ☐ puiser les renseignements pertinents à partir de ressources établies pour produire de l'information
- ☐ indiquer le processus suivi pour préparer le plan
- ☐ prédire la possibilité que les résultats escomptés dans le plan se réalisent
- ☐ énoncer un jugement sur la faisabilité du plan d'exploitation

**Éléments d'ordre technique**
- ☐ lisible
- ☐ sans erreurs d'orthographe ni de frappe
- ☐ grammaire et niveau de langue appropriés
- ☐ présentation professionnelle et format pertinent

**Éléments d'ordre technique** (suite)
- ☐ utilisation efficace des espaces
- ☐ en-têtes de pages
- ☐ interlignes
- ☐ document net et présentable

**Contenu**
- ☐ préciser les paramètres de l'événement
- ☐ le thème de l'événement
- ☐ le budget
- ☐ l'évaluation des aliments ou des recettes afin de juger s'ils sont appropriés
- ☐ le menu
- ☐ le plan de gestion
- ☐ la décoration
- ☐ la préparation de la nourriture
- ☐ le déroulement de la réception
- ☐ le nettoyage après la réception
- ☐ l'évaluation du succès de la réception

**Partage de l'information**
- ☐ montrer qu'il peut se servir d'une variété de moyens d'expression. *Ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
- ☐ communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement pour justifier ou remettre en question une opinion
- ☐ maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
- ☐ fournir les preuves d'une documentation judicieuse en énumérant des sources d'information pertinentes

***COMMENTAIRES :***

**TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : Comment recevoir** **ALM310–2**

Nom de l'élève : ____________________ Module : ____________________

Enseignant : ____________________ Classe : ____________________ Niveau : ____________________

| PLAT PRÉPARÉ : | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Normes pour le plat préparé | Aliment n° 1 | Aliment n° 2 | Aliment n° 3 | Aliment n° 4 | Aliment n° 5 | Repas/ Événement |
| **Saveur** | | | | | | |
| Saveur agréable | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Choix des ingrédients utilisés | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Bien assaisonné | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Texture/Couleur** | | | | | | |
| Convient aux ingrédients utilisés | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Couleur convient à ce type de plat | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Technique de préparation** | | | | | | |
| Caractéristique de cette cuisine | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Technique convenable | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Présentation** | | | | | | |
| Les règles de propreté ont été observées | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Le plat est bien présenté | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| La proportion est bonne | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| RÉSULTAT | | | | | | |
| NORME | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |

***COMMENTAIRES :***

**CADRE D'ÉVALUATION D'UN PLAN DE PROJET : Transformation des aliments** **ALM311–1**

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________________

Enseignant : ______________________ Classe : ______________________

| CRITÈRES | OBSERVATION/BARÈME |
|---|---|
| Préparation et planification | 4 3 2 1 0 S/O |
| Éléments de la recherche | 4 3 2 1 0 S/O |
| Éléments d'ordre technique | 4 3 2 1 0 S/O |
| Contenu | 4 3 2 1 0 S/O |
| Partage de l'information | 4 3 2 1 0 S/O |

**NORME DE 3 LORSQUE CELA S'APPLIQUE.**

**Barème de correction** (*les critères en italiques sont facultatifs*).

*L'élève :*

4 a dépassé les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*

**3 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement.** ***Analyse et assure des services efficaces au client.***

2 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il choisit et utilise convenablement : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*

1 a atteint les résultats attendus. Il suit les directives d'un plan d'action. Il utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux et/ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*

0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux et/ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

***CRITÈRES***

*L'élève va :*

**Préparation et planification**
- ☐ se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
- ☐ établir un échéancier et s'y conformer
- ☐ se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
- ☐ planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités

**Éléments de la recherche**
- ☐ déterminer la tâche
- ☐ chercher et recueillir plusieurs sources d'information
- ☐ organiser l'information de façon logique
- ☐ analyser l'information
- ☐ puiser les renseignements pertinents à partir de ressources établies pour produire de l'information
- ☐ indiquer le processus suivi pour préparer le plan
- ☐ prédire la possibilité que les résultats escomptés dans le plan se réalisent
- ☐ énoncer un jugement sur la faisabilité du plan d'exploitation

**Éléments d'ordre technique**
- ☐ lisible
- ☐ sans erreurs d'orthographe ni de frappe
- ☐ grammaire et niveau de langue appropriés
- ☐ présentation professionnelle et format pertinent

**Éléments d'ordre technique** (suite)
- ☐ utilisation efficace des espaces
- ☐ en-têtes de pages
- ☐ interlignes
- ☐ document net et présentable

**Contenu**
- ☐ description des micro-organismes
- ☐ prévention des maladies d'origine alimentaire
- ☐ conservation de la qualité des aliments pendant la transformation et l'entreposage
- ☐ décrire les fonctions des ingrédients, les méthodes et les raisons de la congélation, de la mise en conserve, des marinades, de la déshydratation et de la confection de confitures et de gelées
- ☐ l'incidence de la transformation des aliments sur leur valeur nutritive
- ☐ le rôle des additifs alimentaires
- ☐ les développements technologiques et leur incidence sur les denrées alimentaires

**Partage de l'information**
- ☐ montrer qu'il peut se servir d'une variété de moyens d'expression. *Ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
- ☐ communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement pour justifier ou remettre en question une opinion
- ☐ maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
- ☐ fournir les preuves d'une documentation judicieuse en énumérant des sources d'information pertinentes

***COMMENTAIRES :***

**TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : Transformation des aliments** **ALM311–2**

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________________

Enseignant : ______________________ Classe : ______________________

| PLAT PRÉPARÉ : | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Normes pour le plat préparé | Mettre en conserve | Congeler | Déshydrater | Faire des marinades | Faire de la confiture | Faire de la gelée |
| **Apparence**<br>Couleur convient aux ingrédients utilisés<br>Couleur agréable | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ |
| **Texture**<br>Convient aux ingrédients utilisés | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Saveur**<br>Bien assaisonné | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Présentation générale**<br>Bonne transformation des aliments<br>Bien étiquetés | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ |
| RÉSULTAT | | | | | | |
| NORME | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |

***COMMENTAIRES :***

**TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : L'alimentation : évolution et innovation** **ALM312-1**

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________

Enseignant : ______________ Classe : ______________

| | Comparaison★ | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Normes pour le plat préparé | Chasse ou cueillette | Transformation des aliments | Influence historique | Influence culturelle | Cuisine au Canada | Progrès technologiques | Alimentation de demain |
| Connaître les critères de ce projet | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Apparence** | | | | | | | |
| Couleur convient aux ingrédients utilisés | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Couleur agréable | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Texture** | | | | | | | |
| Convient aux ingrédients utilisés | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Saveur** | | | | | | | |
| Bien assaisonné | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Présentation** | | | | | | | |
| Présentation attrayante | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| Bien garni | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| RÉSULTAT | | | | | | | |
| NORME | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |

***COMMENTAIRES :***

★Utiliser l'outil ALMCOM pour comparer des plats préparés.

## PROCESSUS DE RECHERCHE : L'entreprise culinaire — ALM313–1

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________

Enseignant : ______________ Classe : ______________

| CRITÈRES | OBSERVATION/BARÈME |
|---|---|
| Préparation et planification | 4 3 2 1 0 S/O |
| Collecte et traitement de l'information | 4 3 2 1 0 S/O |
| Partage de l'information | 4 3 2 1 0 S/O |
| Contenu | 4 3 2 1 0 S/O |

**NORME DE 3 LORSQUE CELA S'APPLIQUE.**

**Barème de correction** (*les critères en italiques sont facultatifs*).
*L'élève :*

4 a dépassé les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*

**3 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement.** ***Analyse et assure des services efficaces au client.***

2 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il choisit et utilise convenablement : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*

1 a atteint les résultats attendus. Il suit les directives d'un plan d'action. Il utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux et/ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*

0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux et/ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

***CRITÈRES***

*L'élève va :*

**Préparation et planification**
- ☐ se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
- ☐ établir un échéancier détaillé et s'y conformer
- ☐ se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
- ☐ planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités

**Collecte et traitement de l'information**
- ☐ se servir d'une gamme de ressources et savoir reconnaître la nécessité de ressources supplémentaires
- ☐ démontrer de la créativité dans la collecte de l'information
- ☐ interpréter, organiser et combiner l'information avec créativité et sérieux
- ☐ consigner l'information avec précision, tout en y ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente
- ☐ reconnaître dans les sources d'information toute attitude biaisée, toute présomption et tout jugement de valeurs
- ☐ évaluer et parfaire l'approche envisagée et faire le bilan du projet à partir de la rétroaction et de la réflexion

**Partage de l'information**
- ☐ montrer qu'il peut se servir d'une variété de moyens d'expression. *Ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
- ☐ communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement pour justifier ou remettre en question une opinion
- ☐ maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
- ☐ fournir les preuves d'une documentation judicieuse en énumérant des sources d'information pertinentes

**Contenu**
- ☐ les tendances et les habitudes alimentaires
- ☐ les influences sur les tendances alimentaires et l'acceptation de ces tendances
- ☐ les entreprises en alimentation dans le communauté
- ☐ les méthodes et les règlements relatifs à la salubrité, à l'étiquetage et à la vente des aliments

***COMMENTAIRES :***

**CADRE D'ÉVALUATION D'UN PLAN DE PROJET : L'entreprise culinaire** **ALM313–2**

Nom de l'élève : ____________________ Date : ____________

Enseignant : ______________ Classe : ______________

| CRITÈRES | OBSERVATION/BARÈME |
|---|---|
| Préparation et planification | 4 3 2 1 0 S/O |
| Éléments de la recherche | 4 3 2 1 0 S/O |
| Éléments d'ordre technique | 4 3 2 1 0 S/O |
| Contenu | 4 3 2 1 0 S/O |
| Partage de l'information | 4 3 2 1 0 S/O |

**NORME DE 3 LORSQUE CELA S'APPLIQUE.**

**Barème de correction** (*les critères en italiques sont facultatifs*).

*L'élève :*

4 a dépassé les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*

**3 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement.** ***Analyse et assure des services efficaces au client.***

2 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il choisit et utilise convenablement : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*

1 a atteint les résultats attendus. Il suit les directives d'un plan d'action. Il utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux et/ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*

0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux et/ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

***CRITÈRES***

*L'élève va :*

**Préparation et planification**
- ☐ se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
- ☐ établir un échéancier et s'y conformer
- ☐ se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
- ☐ planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités

**Éléments de la recherche**
- ☐ déterminer la tâche
- ☐ chercher et recueillir plusieurs sources d'information
- ☐ organiser l'information de façon logique
- ☐ analyser l'information
- ☐ puiser les renseignements pertinents à partir de ressources établies pour produire de l'information
- ☐ indiquer le processus suivi pour préparer le plan
- ☐ prédire la possibilité que les résultats escomptés dans le plan se réalisent
- ☐ énoncer un jugement sur la faisabilité du plan d'exploitation

**Éléments d'ordre technique**
- ☐ lisible
- ☐ sans erreurs d'orthographe ni de frappe
- ☐ grammaire et niveau de langue appropriés
- ☐ présentation professionnelle et format pertinent

**Éléments d'ordre technique** (suite)
- ☐ utilisation efficace des espaces
- ☐ en-têtes de pages
- ☐ interlignes
- ☐ document net et présentable

**Contenu**
- ☐ description du produit/service
- ☐ description de la clientèle et du marché cible
- ☐ le plan de commercialisation
- ☐ les essais alimentaires
- ☐ les fournisseurs
- ☐ une stratégie de prix
- ☐ le choix approprié des emballages
- ☐ le plan de production
- ☐ la prévision de ventes
- ☐ les méthodes de contrôle de la qualité
- ☐ les possibilités et les écueils à l'extérieur
- ☐ les révisions du plan de commercialisation basées sur les points forts et les points faibles de la stratégie de commercialisation en cours après la mise sur pied de l'entreprise

**Partage de l'information**
- ☐ montrer qu'il peut se servir d'une variété de moyens d'expression. *Ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
- ☐ communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement pour justifier ou remettre en question une opinion
- ☐ maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
- ☐ fournir les preuves d'une documentation judicieuse en énumérant des sources d'information pertinentes

***COMMENTAIRES :***

**TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : L'entreprise culinaire** **ALM313–3**

Nom de l'élève : ______________________ Module : ______________

Enseignant : ______________ Classe : ______________ Niveau : ______________

| PLAT PRÉPARÉ : | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Normes pour le plat préparé | | | | |
| **Saveur**<br>Agréable<br>Choix d'ingrédients utilisés<br>Bien assaisonné | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐ |
| **Texture**<br>Convient aux ingrédients utilisés | <br>☐ | <br>☐ | <br>☐ | <br>☐ |
| **Couleur**<br>Couleur convient aux ingrédients utilisés<br>Agréable et acceptable | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐ |
| **Production**<br>Convient au nombre de ventes<br>Bonne qualité<br>Bon emballage<br>Proportions uniformes | <br>☐<br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐<br>☐ | <br>☐<br>☐<br>☐<br>☐ |
| RÉSULTAT | | | | |
| NORME | 8 | 8 | 8 | 8 |

***COMMENTAIRES :***

## PROJET DE RECHERCHE : La cuisine d'une culture de votre choix — ALM314–1

Nom de l'élève : ______________________ Date : ______________

Enseignant : ______________ Classe : ______________

| CRITÈRES | OBSERVATION/BARÈME |
|---|---|
| Préparation et planification | 4 3 2 1 0 S/O |
| Collecte et traitement de l'information | 4 3 2 1 0 S/O |
| Contenu | 4 3 2 1 0 S/O |
| Collaboration et travail en équipe | 4 3 2 1 0 S/O |
| Partage de l'information | 4 3 2 1 0 S/O |

**NORME DE 3 LORSQUE CELA S'APPLIQUE.**

**Barème de correction** (*les critères en italiques sont facultatifs*).

*L'élève :*

4 a dépassé les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec créativité et efficacité et d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience, efficacité et assurance : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité, en particulier détails et finition, dépassent la norme. Dirige l'équipe vers la réalisation de ses objectifs. *Analyse et assure des services de haute qualité au client.*

**3 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes d'une manière autonome. Il choisit et utilise avec efficience et efficacité : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon constante. Travaille en collaboration avec l'équipe, donne des idées et des suggestions pour améliorer le rendement.** ***Analyse et assure des services efficaces au client.***

2 a atteint les résultats attendus. Il planifie et résout les problèmes avec peu d'aide. Il choisit et utilise convenablement : outils, matériaux et/ou processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en collaboration avec l'équipe pour parvenir aux objectifs établis. *Identifie et assure des services au client.*

1 a atteint les résultats attendus. Il suit les directives d'un plan d'action. Il utilise convenablement un nombre limité d'outils, de matériaux et/ou de processus. La qualité et la productivité atteignent la norme de façon satisfaisante. Travaille en équipe. *Assure un nombre limité de services au client.*

0 n'a pas atteint les résultats attendus. Outils, matériaux et/ou processus ne sont pas utilisés convenablement.

***CRITÈRES***

*L'élève va :*

**Préparation et planification**
- ☐ se fixer des objectifs et indiquer les étapes nécessaires pour les atteindre
- ☐ établir un échéancier et s'y conformer
- ☐ se servir de son esprit d'initiative pour formuler des questions et trouver des réponses
- ☐ planifier et gérer son temps efficacement en établissant régulièrement des priorités

**Collecte et traitement de l'information**
- ☐ se servir d'une gamme de ressources et savoir reconnaître la nécessité de ressources supplémentaires
- ☐ démontrer de la créativité dans la collecte de l'information
- ☐ interpréter, organiser et combiner l'information avec créativité et sérieux
- ☐ consigner l'information avec précision, tout en y ajoutant des détails à l'appui et en se servant d'une terminologie technique pertinente
- ☐ reconnaître dans les sources d'information toute attitude biaisée, toute présomption et tout jugement de valeurs
- ☐ évaluer et parfaire l'approche envisagée et faire le bilan du projet à partir de la rétroaction et de la réflexion

**Contenu**
- ☐ les aliments offerts sur le marché, compte tenu du climat, de la géographie, de l'économie, de l'infrastructure, de la technologie, des aliments de base, des aliments régionaux

**Contenu** (suite)
- ☐ le goût des aliments, compte tenu de la structure sociale, des valeurs, de la religion, des croyances, de l'histoire et de la culture
- ☐ du rôle de l'alimentation dans la transmission d'une culture, y compris le symbolisme, les traditions, les façons de faire, les modèles de repas, les célébrations, les rôles des hommes et des femmes
- ☐ la sensibilité en matière d'alimentation, y compris les principes de planification des repas, les assaisonnements, les associations d'aliments et de goûts, la présentation
- ☐ le rôle nutritif des aliments

**Collaboration et travail en équipe**
- ☐ collaborer avec les membres du groupe
- ☐ partager le travail entre les membres du groupe d'une manière équitable
- ☐ régler les problèmes avec délicatesse, par voie de négociation
- ☐ faire preuve de leadership et d'habiletés efficaces en communication

**Partage de l'information**
- ☐ montrer qu'il peut se servir d'une variété de moyens d'expression. *Ex. : écrit, oral ou audiovisuel*
- ☐ communiquer des pensées, des sentiments et des idées clairement pour justifier ou remettre en question une opinion
- ☐ maintenir des normes acceptables de grammaire et de terminologie technique
- ☐ fournir les preuves d'une documentation judicieuse en énumérant des sources d'information pertinentes

***COMMENTAIRES :***

**TABLEAU DE NORMES POUR LES PLATS PRÉPARÉS : La cuisine d'une culture de votre choix** **ALM314–2**

Nom de l'élève : ______________________ Module : ______________________

Enseignant : ______________ Classe : ______________ Niveau : ______________

| PLAT PRÉPARÉ : | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Normes pour le plat préparé | Technique n° 1 | Technique n° 2 | Groupe alimentaire n° 1 | Groupe alimentaire n° 2 | Groupe alimentaire n° 3 | Repas/ Événement |
| **Saveur**<br>Saveur agréable<br>Choix des ingrédients utilisés<br>Bien assaisonné | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ |
| **Texture/Couleur**<br>Convient aux ingrédients utilisés<br>Couleur convient à ce type de plat | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ |
| **Technique de préparation**<br>Caractéristique de cette cuisine<br>Technique convenable | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ | ☐<br>☐ |
| **Présentation**<br>Les règles de propreté ont été observées<br>Le plat est bien présenté<br>La proportion est bonne | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ | ☐<br>☐<br>☐ |
| RÉSULTAT | | | | | | |
| NORME | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| ***COMMENTAIRES :*** | | | | | | |



# LEXIQUE - ALIMENTATION

- A -

| | |
|---|---|
| **Absorption** | Assimilation |

- B -

| | |
|---|---|
| **Baking** | Pâtisserie |
| **Basic stocks** | Bouillons/Court-bouillon |
| **Bed-and-Breakfast** | Gîte du passant, chambre d'hôte, gîte touristique, chambre et petit déjeuner |
| **Body Mass Index (BMI)** | Indice de masse corporelle (IMC) |
| **Breakfast** | Déjeuner |
| **Broiler** | Grilloir |

- C -

| | |
|---|---|
| ***Canada's Food Guide to Healthy Eating*** | *Guide alimentaire canadien pour manger sainement* |
| **Chicken nugget** | Croquette de poulet |
| **Cocooning** | Pantouflage, mieux-vivre chez soi, faire du cocooning |
| **Convenience food** | Plats préparés |
| **Cookery** | Mode/méthode de cuisson |
| **Crumb crust** | Croûte à la chapelure/de chapelure |

. - E

| | |
|---|---|
| **Eating disorders** | Troubles alimentaires |
| **Energy requirements** | Besoins énergétiques |

| | |
|---|---|
| **Entremetier** | Entremetier, entremétier, entremettier, cuisinier préposé aux légumes |
| **Equipment** | Appareils |

**- F -**

| | |
|---|---|
| **Facility** | Équipement/Installation |
| **Fast food** | Prêt-à-manger, repas-minute, plats-minute |
| **Fast food outlet, fast-food restaurant** | Restaurant(s)-minute, restopouce, restaupouce |
| **Fast-food business, fast-food industry** | Restauration-minute, restauration rapide |
| **Food** | Aliment, cuisine, denrée alimentaire, plat, recette |
| **Food choices** | Choix alimentaires/choix d'aliments |
| **Food group** | Groupe alimentaire |
| **Food sanitation, food safety** | Salubrité |
| **Food-borne disease** | Toxi-infection alimentaire( T.I.A.), intoxication alimentaire, empoisonnement alimentaire |

**- G -**

| | |
|---|---|
| **Grain products** | Produits céréaliers |
| **Griddle** | Plaque chauffante |
| **Gril** | Grille |

**- H -**

| | |
|---|---|
| **Handling** | Maniement/Manipulation |
| **Hygiene** | Hygiène |

- L -

| | |
|---|---|
| **Label** | Emballage |
| **Lunch** | Déjeuner, dîner |
| **Lunch box** | Boîte-repas |

- M -

| | |
|---|---|
| **Meal** | Repas |
| **Milk products** | Produits laitiers |
| **Misinformation** | Fausse information, faux renseignement(s), renseignements erronés |

- N -

| | |
|---|---|
| **Nutrition label** | Tableau d'information nutritionnelle des emballages, étiquetage nutritionnel |
| **Nutritional adequacy** | Bilan nutritionnel |
| **Nutritional content** | Contenu nutritif |
| **Nutritional needs** | Besoins nutritionnels, besoins en énergie, besoins en éléments nutritifs |
| **Nutritional status** | État nutritionnel, équilibre nutritif |

- P -

| | |
|---|---|
| **Palatability** | Palatabilité, appétibilité, appétabilité |
| **Public Health Act** | Public Health Act |

- Q

| | |
|---|---|
| **Quick breads** | Pâtes éclair |

- R -

| | |
|---|---|
| **Rush hour cuisine** | Repas-minute |

- S -

| | |
|---|---|
| **Safety** | Sécurité (maniement des appareils et des ustensiles), salubrité (maniement des aliments) |
| **Sanitation** | Hygiène, salubrité |
| **Saucier** | Chef saucier |
| **Scratch-made food** | Plats préparés à partir d'ingrédients de base |
| **Short order cook** | Cuisinier préparant des plats rapides, cuisinier-minute |
| **Short order cooking** | Restauration rapide |
| **Small/gross motor development** | Développement de la motricité globale/fine |
| **Snack** | Collation |
| **Specialty breads** | Pains de fantaisie |
| **Specialty cakes** | Gâteaux de spécialité |
| **Specialty desserts** | Desserts de fantaisie |
| **Specialty pastries** | Pâtisseries de fantaisie |
| **Supper** | Souper |

- T -

| | |
|---|---|
| **Target groups** | Groupes cibles |
| **Taste test** | Test de dégustation |
| **Tools** | Ustensiles |

| | |
|---|---|
| **Training diet** | Régime durant l'entraînement |
| **Trim** | Parage (arranger pour la cuisson) |
| **TV dinner** | Repas congelé |

- V -

| | |
|---|---|
| **Vegan** | Végétalien |

- W -

| | |
|---|---|
| **Well-being** | Bien-être |
| **Wellness** | Mieux-être |
| **Workplace Hazardous Materials Information System(WHMIS)** | Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT) |

- Y -

| | |
|---|---|
| **Yeast bread** | Pain à la levure |

# Remerciements

## *Version française*

La conception et la réalisation des nombreux ouvrages reliés aux Études professionnelles et technologiques (ÉPT) sont l'œuvre de plusieurs intervenants. Le directeur de la Direction de l'éducation française aimerait exprimer sa gratitude aux personnes qui ont participé à l'élaboration de cette publication.

Le domaine **Alimentation** a été développé en français grâce aux efforts de :

| | |
|---|---|
| Paul Pelchat | *Direction du projet et vérification finale* |
| Jocelyne Bélanger | *Services d'édition* |
| Odette Colomb (TNO) | *Traduction* |
| Marie-José Knutton et Anne Genest | *Traduction et révision* |
| Marthe Corbeil et Sonia Moreau | *Traitement de texte* |
| Michel Fortier | *Illustration page de titre* |

Nous remercions spécialement le Ministère de l'Éducation du gouvernement des Territoires du Nord-Ouest pour l'aide qu'il a apportée à la traduction de ce document.

## *Version anglaise*

Le domaine **Alimentation** a été développé grâce aux efforts de plusieurs personnes des institutions secondaires et postsecondaires, d'associations professionnelles, d'entreprises commerciales, d'industries, de centres de main-d'œuvre, de ministères et d'agences du gouvernement de l'Alberta. Alberta Education voudrait exprimer son appréciation à ces personnes et à ces groupes.

Les 449 membres du **Foods Communication Network** ont reçu des copies préliminaires du programme en avril 1994.

Tous les programmes des ÉPT ont reçu des recommandations du **Career and Technology Studies Advisory Committee**. La liste des personnes bénévoles a changé au cours des années. Voici une liste complète des membres :

| | |
|---|---|
| Wayne Bakker | Représentant de l'Alberta Teachers' Association |
| Mike Blackwell | Wetaskiwin Composite High School |
| Susan deWijk | Lester B. Pearson Senior High School, Calgary |
| Lynne Duigou | St. Francis of Assisi School, Edmonton |
| Barry Edgar | Grande Prairie Composite High School, Grande Prairie |
| George Hildebrandt | Westview Secondary School, Calgary |
| Gerry Hunt | Eastglen Composite High School, Edmonton |
| Kenneth Jacknicke | Représentante de l'enseignement postsecondaire |

| | |
|---|---|
| Graham Johnston | Northern Alberta Institute of Technology, Edmonton |
| Bev Klemen | W. R. Myers High School, Taber |
| Arnold Krause | Department of Education, Culture and Employment, Government of NWT |
| Len Luders | Red Deer School District No. 104 |
| Eva-Jane Lundgard | Edwin Parr Composite Community School, Athabasca |
| Gordon Murray | Bellerose Composite High School, St. Albert |
| Sam Perverseff | Représentant de l'Alberta Teachers' Association |
| Connie Peters | Vincent J. Maloney Junior High School, St. Albert |
| Darren Reeder | Représentant de l'industrie et des entreprises commerciales |
| Rick Roman | MLA Implementation Team: Business Involvement Advisory Group |
| Barry Stangeland | Roland Michener High School, High Prairie |
| Gordon Welch | Représentant de CASS |
| Gordon Worobec | Représentant de l'Alberta Teachers' Association |

Le ***Focus Group*** a beaucoup aidé lors de l'élaboration, de la validation et de l'implantation du programme de **Alimentation**.

| | |
|---|---|
| Robert F. Beeson | The Cheesecake Cafe/Maxwell Taylors, Edmonton |
| Lorraine Green | Edmonton Board of Health |
| Zenia Hawrysh | Department of Foods and Nutrition, University of Alberta, Edmonton |
| Dave Kulak | Retail Meet Cutting, Northern Alberta Institute of Technology |
| John Pidhimiak | Canadian Culinary Institute |
| Margaret Robblee | Olds Junior/Senior High School |
| Michael Santry | Alberta Restaurant and Food Service Association |
| Andy Sykes | St. Joseph Composite High School, Edmonton |
| Aileen J. Whitmore | Alberta Agriculture |

Les enseignants et les enseignantes faisant partie du ***Development Task Force*** ont généreusement partagé leur expertise et leurs ressources en préparant une ébauche des modules en **Alimentation**.

| | |
|---|---|
| Karen Halkier | Bev Facey Composite High School, Sherwood Park |
| Herb Hess | Salisbury Composite High School, Sherwood Park |
| Lorraine Thirsk | Camrose Composite High School, Camrose |
| Glenna Ramsay | Camrose Composite High School, Camrose |
| Thelma Wilkinson | Calgary Regional Office, Alberta Education |

Des enseignants et des enseignantes de partout en Alberta ont participé à la phase de pilotage de **Alimentation**.

***Mise en œuvre* 1992–93**

| | |
|---|---|
| Maxine Cochran | Will Sinclair School, Rocky Mountain House |
| Barbara Day | Winston Churchill School, Lethbridge |
| Debby Gargus | Andrew School, Andrew |
| Rosemarie Heaney | St. Cecilia School, Edmonton |
| Len Laurendeau | Lord Beaverbrook High School, Calgary |
| Mervin Lee | Lester B. Pearson Senior High, Calgary |
| Marilyn Lehman | South Central High School, Oyen |
| Betty Luka | St. Thomas Aquinas School, Red Deer |
| Cherry MacDonald | Parkland Composite High School, Edson |
| Sandy MacDonald | Cochrane High School, Cochrane |
| Donna Menard | Lethbridge Collegiate Institute, Lethbridge |

| | |
|---|---|
| Elaine Mueller | Father Van Teghem School, Lethbridge |
| Donna Toivanen | Innisfail High School, Innisfail |

***Mise en œuvre* 1993–94**

| | |
|---|---|
| Cheryl Jereniuk | Spruce Grove Composite High School, Spruce Grove |
| Curtis LaPierre | Drumheller Composite High School, Drumheller |
| Len Laurendeau | Lord Beaverbrook High School, Calgary |
| Mervin Lee | Lester B. Pearson Senior High, Calgary |
| Donna Menard | Lethbridge Collegiate Institute, Lethbridge |
| Doreen Pritchett | St. Francis High School, Calgary |
| Eleanor Staszewski | Edwin Parr Composite High School, Athabasca |
| Adeline Tanasichuk | Mundare School, Mundare |

Citons les agences suivantes pour leur participation :

Beef Information Centre
Canada Safeway Ltd.
Dairy Nutrition Council of Alberta
Red Deer Regional Health Unit
Sports Medicine Council of Alberta

Le rapport de développement préliminaire a été préparé par le Calgary Board of Education

La direction Curriculum Standards a assuré le développement initial de ce domaine :

| | |
|---|---|
| Lloyd Symyrozum | Director |
| Keith Wagner | Deputy Director |
| A. A. (Scotty) Day | Assistant Director, Career and Technology Studies |
| Sharon Prather | Program Manager, Career and Technology Studies |
| Jan Mills | Program Consultant, Foods, Career and Technology Studies |